

Univerzita Karlova v Praze

Pedagogická fakulta

Katedra pedagogiky

## BAKALÁŘSKÁ PRÁCE

Efektivní výukové strategie ve výuce odborného předmětu gastronomie

Effective strategies in Gastronomy Teaching

Ivana Prokešová

Vedoucí práce: Ing. Karolína Duschinská

Studijní program: Specializace v pedagogice (B U-PVOV),  
bakalářské, kombinované, PedF

Studijní obor: Učitelství praktického vyučování a odborného výcviku  
(B U-PVOV)

Rok 2017

Prohlašuji, že jsem bakalářskou práci na téma **Efektivní strategie ve výuce odborného předmětu gastronomie** vypracovala pod vedením vedoucího práce samostatně za použití v práci uvedených pramenů a literatury. Dále prohlašuji, že tato práce nebyla využita k získání jiného nebo stejného titulu.

Teplice, dne 13. dubna. 2017

.....  
podpis

Mé poděkování patří hlavně paní Ing. Karolíně Duschinské, vedoucí práce, která pomohla svými radami ke zdárnému vypracování bakalářské práce. Dále děkuji Ing. Ivaně Moltašové a Ing. Vladěce Tišerové – kolegyním ze školy, za podporu, inspiraci, trpělivost a ochotu, kterou mi v průběhu zpracovávání bakalářské práce věnovaly.

## **ANOTACE**

Cílem bakalářské práce je představit různé metody výuky a na vybraných metodách ukázat jejich vhodnost či nevhodnost použití v jednotlivých fázích výuky z hlediska efektivity. Vyučovací metody řadíme mezi základní kategorie školní didaktiky. V současné době má učitel k dispozici celou řadu vyučovacích metod, které může aplikovat do vyučovacího procesu. Každý učitel (i ten s letitou praxí) by se měl zaměřit na správnou volbu vyučovací metody, na kritéria, která musí splňovat, aby byla didakticky účinná. Dle mého názoru je studium vyučovacích metod důležitým krokem k úspěšnému průběhu a naplnění vyučovacích cílů ve vyučovacím procesu. V průběhu své pedagogické praxe by každý učitel měl přehodnocovat efektivnost jím využívaných metod a zařazovat do výuky další.

## **KLÍČOVÁ SLOVA**

výukové metody, efektivní strategie, sommeliérství, víno, servis vína, znalost vína

## **ANNOTATION**

This thesis is presenting different teaching methods and showing suitability and effectivity of chosen methods in single teaching phases. Teaching methods are sorted into basic categories of school didactics. Currently there is a broad range of teaching methods available to the teacher, can be applied in the teaching process. Every teacher (also the one with long-standing experience) should focus on choosing the right teaching method to reach the didactical efficiency. In my opinion the study of the teaching methods is an important step for the successful progress and achievement of the teaching goals in the teaching process. During educational practice, every teacher should reassess the efficiency of the used methods and integrate new methods into the teaching.

## **KEYWORDS**

teaching methods, effective strategies, wine, wine service, knowledge of wine

## OBSAH

1	ÚVOD .....	6
2	TEORETICKÁ ČÁST .....	8
2.1	Výuka a výukové cíle .....	8
2.2	Výukové strategie .....	10
2.3	Efektivita výuky a faktory působící na efektivitu .....	12
2.4	Fáze učebního cyklu .....	15
2.5	Metody výuky .....	17
2.5.1	Klasifikace výukových metod .....	19
2.5.2	Volba výukových metod .....	21
3	PRAKTICKÁ ČÁST .....	23
3.1	Sommelierství obecně .....	23
3.2	Metody využívané v 1. ročníku studia .....	24
3.3	Metody používané ve 2. ročníku studia .....	26
3.4	Metody používané ve 3. ročníku studia .....	44
4	DISKUZE .....	48
5	ZÁVĚR .....	49
6	SEZNAM POUŽITÝCH ZDROJŮ .....	53
7	SEZNAM OBRÁZKŮ .....	55
8	SEZNAM PŘÍLOH .....	56

# 1 ÚVOD

Téma práce **Efektivní výukové strategie ve výuce odborného předmětu gastronomie** jsem si zvolila proto, že již léta učím žáky na učilišti i na Střední Hotelové škole a sama jsem si musela najít (zvolit) metody a techniky, které jsou k dosažení cíle – znalostí a dovedností studentů – nejefektivnější. Studium problematiky rozšířilo mé znalosti a potvrdila jsem si, že dříve intuitivně zvolené techniky výuky jsou správné a účinné.

Na Hotelové škole (Obchodní akademii a Střední průmyslové škole) v Teplicích vyučuji již od roku 1996. (S dvěma přestávkami působením v praxi při vedení hotelu a restaurace). Mé začátky byly dost těžké a chaotické. Byla jsem hlavně praktik a moje zkušenosti z praxe po 5 letech působení v gastronomii byly už dost rozmanité. Vystudovala jsem Gymnázium v Třinci. Pracovala jsem nejdříve jako pokojská na hotelu v Bílé, pak jsem obsluhovala hosty v Hotelu Petr Bezruč v Malenovicích pod Lysou Horou. Práce mě natolik zaujala, že jsem vystudovala při práci svoji druhou střední školu a to Hotelovou školu v Opavě. Zároveň jsem se vypracovala na zástupce vedoucího celého hotelu ve svých 24 letech. Praxe v gastronomii by byla dostatečná. Ale představa, že budu celé třídě přednášet odborné předměty a udržím si kázeň ve třídě, to je věc jiná. Rozdílná je komunikace s dospělými v práci a jiná je komunikace s žáky ve třídě. Udržet jejich pozornost a zaujmout je, je velice těžké. Ve škole jsem spokojená a neměnila bych. Každou hodinu a minutu zažívám i někdy neuvěřitelné příběhy. Žádná hodina se neopakuje, vždy je atmosféra s žáky jiná a zpravidla zábavná. Během své učitelské praxe jsem sama prošla velkým vývojem. Zpočátku jsem chtěla všechny informace o daném tématu žákům sdělit. Co více, chtěla jsem, aby je znali. Pravdou je, že žáci dnes jsou rozhodně jiní, než v roce 1996, kdy jsem začínala. Během své praxe jsem pochopila, že učitel musí s každou skupinou žáků pracovat flexibilně. Musí přizpůsobit svoji komunikaci úrovni skupiny. A co více, je potřeba neustále sledovat novinky v gastronomii, která prochází také vývojem a je vhodné do výuky zapojit také techniku. Musím ale přiznat, že mám zkušenost i s přetechnizováním výuky. Někteří učitelé vyučují pouze formou prezentací, což žáky často nezaujme a efektivita této výuky je minimální. Zjišťuji, že žákům vadí, když mají sledovat celé vyučování jen formou promítaných prezentací probírané látky na plátně. Jsou pak více unavení, otrávení a chybí jim výklad učitele. A v neposlední řadě i zájem o ně samotné.

Co se týče samotného učiva, i zde došlo k výraznému vývoji. Od roku 2006 jsme ve škole sami zpracovávali ŠVP pro dané odborné předměty několikrát. Vývoj mého předmětu Technika obsluhy se v první fázi změnila na 3 předměty, a to *Technika obsluhy*, *Nauka o nápojích* a *Nauka o víně*. Všichni byli nadšení. Za 3 roky jsem tyto tři předměty musela přepracovat na dva - *Techniku obsluhy* a *Nauku o nápojích*. A za další 3 roky se opět tyto dva předměty sloučily v jeden, a to *Techniku obsluhy*. Prošli jsme vývojem. Odborný předmět, byť opět jeden obsahuje všechny tradiční i moderní informace o celé nápojové gastronomii a o technikách obsluhy. Vývojem jsem prošla také já, protože neslevuji zásadně z důležitých informací. V posledních letech stále více propojuji teorii s praxí a snažím se vyučování provádět ve svěžím duchu, tempu a s radostí a zapálením. Žáci tento styl učení kladně přijímají a jejich školní výsledky jsou lepší, což se ukazuje i v jejich následném uplatnění v praxi.

## **CÍL PRÁCE**

Cílem práce je na základě konkrétních vlastních výukových materiálů a na základě zkušeností s jejich využíváním posoudit vhodnost využití jednotlivých zvolených výukových strategií v různých částech učebního procesu. A to samozřejmě s ohledem na obsah učiva, s ohledem na efektivitu výuky a na snadnější dosažení plánovaných výukových cílů.

## **2 TEORETICKÁ ČÁST**

### **2.1 Výuka a výukové cíle**

Výuka jako institucionalizovaná forma výchovy, která se odehrává ve škole, je forma systematického, cílevědomého vzdělávání dětí, mládeže i dospělých. Výuka je chápána jako systém, který zahrnuje proces vyučování, cíle výuky, obsah výuky, podmínky, determinanty a prostředky výuky, typy výuky, výsledky výuky (Průcha, Walterová, Mareš, 2003).

Škola je dle Zormanové (2012) spíše konzervativní institucí, která má tendenci uchovávat dosavadní koncepci výuky a pojetí výuky a osvědčené, zaběhnuté způsoby práce. Změny v našem školství jsou spojeny obvykle s velkými reformami. Ovšem výuková metoda je dynamický prvek, který se mění rychleji nežli výukové koncepce či organizační formy, a je vázána na učitelovo pojetí výuky, celkové pojetí výuky ve společnosti dané doby, koncepci výuky a další didaktické prvky.

Výuka je širší pojem než vyučování. Pojem vyučování vymezuje činnost učitele, který realizuje, organizuje a řídí činnost žáků. Výuka je širší pojem, který zahrnuje nejen vyučování, což je činnost učitele, ale také učení, což je činnost žáka a také obsah těchto činností, jejich cíle, podmínky realizace a výsledky (Průcha, 1996). Vyučovací proces je tedy cílevědomé, záměrné, systematické působení na žáky, které se uskutečňuje pod vedením pedagoga v rámci určitých přesně vymezených forem. Charakteristickým znakem všech forem vzdělávání je cílevědomost.

Školní výuka by měla připravovat žáky na život ve společnosti a důležité je to, aby žáci dokázali samostatně vyhledávat poznatky, hodnotit jejich kvalitu a pamatovat si je pro praktické využití v dalším vzdělávání i samotném reálném životě. Absolvent školního vzdělávání by měl být schopen efektivního autoregulovaného učení. K tomu by měla být zaměřena školní výuka vzhledem k věku žáka a jeho schopnostem.

Výuka je interaktivní proces vyučování učitele a učení žáků, kdy nejde jen o jednosměrné působení učitele na žáky, kdy učitel působí na žáka jako na pasivní subjekt, ale také jako na aktivní subjekt procesu učení (Starý, 2011).



Cíle jsou důležitým aspektem ve vyučování. Cílem se rozumí zamýšlený a očekávaný výsledek, ke kterému žák ve spolupráci s učitelem směřuje. Vyučující musí cílům věnovat dostatečnou pozornost, aby měl jasnou představu, jaké kompetence má žák získat, v jakém časovém období je má získat a na jaké úrovni obtížnosti. Bez stanovených cílů by ve výuce chyběl systém. Školní práce by tak nebyla dostatečně efektivní, přehledná, mohla by se také míjet účinkem a žáci by nevěděli, kam jejich aktivity směřují. Žáci sami by měli mít od začátku představu o tom, kam směřuje jejich práce ve škole, a proto je nezbytné o cílech se svými žáky mluvit.

Výukovým cílem by měla být kvalitativní i kvantitativní změna u jednotlivých žáků, a to v oblasti kognitivní (vzdělávací), oblasti afektivní (postojové) a psychomotorické (výcvikové). Učitel by měl být schopen analyzovat učivo a přitom respektovat výsledky jednotlivých žáků. Cíle dávají výuce řád, pomáhají zvolit přiměřené metody vyučování a také samotné hodnocení.

Dle Obsta a Kalhouse (2002) jsou na edukační cíle kladeny požadavky, kterými jsou konzistentnost, kontrolovatelnost, komplexnost a přiměřenost. Konzistentnost (soudržnost) výukových cílů znamená vnitřní vazbu cílů, tzn. že cíle nižší by měly být podřízeny vyšším cílům a vyšší cíle jsou závislé na cílech nižších. Cíle jednotlivých druhů škol určují cíle jednotlivých předmětů a ty následně cíle pro jednotlivé ročníky a pak cíle tematických celků. Vymezení cílů tematických celků, témat a samotných vyučovacích hodin je na rozhodnutí učitele. Učitel si nemusí stanovit cíl pro každou vyučovací hodinu. Může si podle potřeb připravit na jednu vyučovací hodinu několik cílů, anebo může jeden cíl stanovit na více vyučovacích hodin. Kontrolovatelnost znamená posoudit na základě porovnání či pozorování jeho činnosti, zda se žáka podařilo naučit. Stanovené výukové cíle by tak měly obsahovat kritéria kontrolovatelnosti – požadovaný výkon, podmínky výkonu a normu výkonu. Správně stanovený cíl by měl znít například: žák dokáže samostatně otevřít lahev šampaňského v časovém limitu 5 minut. Komplexnost znamená, že by učitel měl v rámci tematického celku již od první vyučovací hodiny přemýšlet ve všech třech dimenzích. Cíle kognitivní by učitel měl stanovit tak, aby bylo jasné, co a jak se má žák naučit. Samotný žák by měl pochopit, jaký výkon se od něho očekává. U afektivních cílů musí učitel promyslet, jak může probírané téma ovlivnit postoje žáka a jeho hodnotovou orientaci,

zda bude moci se žáky polemizovat o daném problému. Psychomotorické cíle musí učitel stanovit podle toho, jaké dovednosti mají žáci získat. Přiměřenost znamená stanovit náročnost cíle tak, aby byla splnitelná pro většinu žáků.

## 2.2 Výukové strategie

V pedagogickém slovníku existuje slovo strategie učení a je vysvětlováno jako „Posloupnost činností při učení, promyšleně řízených tak, vybylo možné dosáhnout učebního cíle. Pomocí ní žák rozhoduje, které dovednosti a v jakém pořadí použije.“ (Průcha, Mareš a Walterová, 2003, s. 230)

Při volbě strategie jak učit se vychází z takového pojetí, které výuku chápe především jako interaktivní proces vyučovacích činností učitele a učebních procesů žáků. Výukovými strategiemi se rozumí promyšlené záměry, plány a postupy učitele, které předcházejí použití konkrétních výukových metod. Dle PhDr. Starého (2011) je strategie chápána jako slovo nadřazené k pojmu metoda. Organizační forma je součástí strategie, popř. metody. V zahraniční literatuře se používá pojem výuková strategie pro označení komplexního a dlouhodobého záměrného působení učitele na žáka. Pojem výuková metoda je pak používán pro konkrétní postup při jednotlivých vyučovacích hodinách.

Strategie výuky, které mají prokazatelný účinek na výsledky žáků, se nazývají efektivní. H. Walberg a S. Paik (2000) uvádějí dle výsledků pedagogického výzkumu jako efektivní vzdělávací strategie:

1. *Zapojování rodičů do výuky* – spolupráce na intelektuálním rozvoji svých dětí
2. *Hodnocení domácí výuky* – žáci se více naučí, pokud učitelé hodnotí kvalitu jejich vypracování známkou, slovně či obojím
3. *Efektivní využití času při výuce* - maximální využití času učitelem a aktivní zapojování žáků do výuky
4. *Přímé vyučování* – zaměřit se na klíčové oblasti učiva a používat systematické postupy

5. *Orientace žáků v učivu* – ukázat vztahy mezi minulým a budoucím učivem zvyšuje účinnost učení žáků
6. *Vyučování učebním strategiím* – poskytovat žákům příležitosti podílet se na volbě učebních cílů a poznávání různých způsobů, jak se učit
7. *Individuální vyučování (tutoring)* – vyučování jednoho žáka či malé skupiny s podobnými schopnostmi a vzdělávacími potřebami
8. *Zvládající učení* – optimální učení nastává, pokud žák postupuje v učivu až v situaci, kdy zvládl předcházející krok
9. *Kooperativní učení* – žáci při výuce spolupracují v malých skupinách a vzájemně se učí
10. *Adaptivní vyučování* – výukové techniky, které přizpůsobují vyučování potřebám jednotlivých žáků

Jednou z nejdůležitějších strategií je strategie č. 4 – přímé vyučování, kdy učitel má jednoznačný vliv na žáka a tradiční postupy lze vhodně doplňovat novými postupy. To vše vychází ze vzdělávacích potřeb žáka. Tradiční výuka bývá označována jako přímé vyučování – jde o takové přístupy, kdy hlavní roli hraje učitel, který je hlavním organizátorem výuky a významným zdrojem informací. Látka je žákovi předkládána postupně v krocích od jednoduššího ke složitějšímu. Při přímém vyučování učitel aktivizuje u žáků dovednosti, které budou v hodině potřebovat a na počátku je seznamuje s tím, co je chce v dané hodině naučit. Podstatná část vyučování je věnována tomu, aby učitel vysvětlil žákovi látku a procvičoval získané znalosti a dovednosti. Látka může být rozložena do více vyučovacích hodin a následně zakončena didaktickým testem či jiným formálním způsobem hodnocení.

Do přímé výuky jsou zahrnuty jako efektivní tyto výukové metody:

1. Každodenní opakování.
2. Výklad nové látky po malých krocích.
3. Kladení častých otázek žákovi.

4. Vzorové úlohy a cvičení.
5. Řízené procvičování.
6. Průběžné zjišťování zvládnutí učiva.
7. Zajišťování vysoké míry úspěšnosti.
8. Poskytování strukturované podpory při řešení učebních úloh.
9. Samostatné procvičování.

Jako nepřímé vyučování jsou označovány různé diskusní a badatelské metody. Do integrovaných vyučovacích metod jsou zařazovány různé simulace a hry, kooperativní učení a projektová výuka. Každý vyučující by si měl uvědomit, jaké metody jsou efektivní k dosažení vzdělávacího cíle.

### **2.3 Efektivita výuky a faktory působící na efektivitu**

Různé teorie chápou efektivitu výuky odlišně. Dle Starého (2012) se lze na teorie efektivity dívat minimálně ze dvou úhlů pohledu. První pohled spočívá v tom, jakým učivem by se měl žák ve škole zabývat. Druhý pohled spočívá v tom, jakými metodami, prostředky, činnostmi nebo strategiemi by se měl s učivem seznamovat. Oba dva pohledy spolu vzájemně korespondují. Strategií tak chápeme jasný záměr a směřování k úspěchu.

To, s jakým učivem by se měl žák ve škole seznámit je dáno dvoustupňovým kurikulem. V prvním stupni kurikula je dán společný základ pro všechny školy, který je zakotven tzv. rámcovými vzdělávacími programy (RVP) pro jednotlivé vzdělávací stupně a typy škol. Druhý stupeň kurikula je konkretizován tzv. školními vzdělávacími programy, kde jsou již specifické vzdělávací obsahy pro jednotlivé školy. Učitelům tak byla dána možnost ovlivnit to, co se žáci jejich školy budou učit.

Forma přípravy na výuku a možnosti použití výukových metod nejsou žádným dokumentem závazně stanoveny. Učitel má možnost plánovat svou výuku tak, jak mu nejlépe vyhovuje a jak to vyhovuje jeho žákům. Volba metod a strategií výuky závisí na samotném učiteli, ale stěžejní je to, že žák by si měl nejen zapamatovat určité množství

deklarativních znalostí, ale měl by také pochopit pojmy, umět analyzovat i syntetizovat a získat schopnost aplikovat naučené v dalším učení a reálném životě. Výukové metody, které byly efektivní v minulosti a jsou i v současné době, není potřeba měnit. Pokud však tyto metody již nepřinášejí účinky, které jsou pro žáky nejdůležitější, je potřeba metody inovovat nebo nahradit novými efektivnějšími.

Pojetí efektivní výuky dle PhDr. Starého (2011, s. 11) zní následovně „Efektivní výuka navozuje, podporuje a udržuje učební procesy takovým způsobem, že žáci si uvědomují cíle, prostřednictvím aktivních činností se dobírají smyslu učiva, ukotvují relevantní znalosti v dlouhodobé paměti, reflektují a regulují své učení.“

Efektivita je dle PhDr. Starého (2006) členěna na efektivitu rezultativní a procesuální.

Kulič (1980, s. 680) popisuje rezultativní efektivitu jako „výsledek (popř. poměr) srovnání výchozího stavu s konečným reálným i s předpokládaným (cílovým) stavem-jako tzv. absolutní nebo relativní efekt učení“. Cíl hraje v efektivitě významnou roli. Pokud očekávaná cílová úroveň znalostí není stanovena předem nebo pokud není známa vstupní úroveň znalostí žáka, je možné vztahovat výkon žáka jen k výkonu žáka jiného. V tomto případě se jedná o relativní rezultativní efektivitu. Příkladem jsou vstupní přijímací zkoušky žáků z různých škol, kde se výsledky žáků navzájem srovnávají, a je dán počet žáků, kteří budou přijati. Pokud je předem dán cíl, jakého žák musí dosáhnout, pak jde o absolutní rezultativní efektivitu. Tzn., že se sleduje rozdíl mezi očekávaným a skutečným výsledkem výkonu žáka. Rezultativní efektivitu tak lze shrnout jako rozdíl mezi vstupními a výstupními znalostmi a dovednostmi žáka.

Kromě zjišťování výkonu žáka je potřeba sledovat a hodnotit procesy učení, a v tomto případě jde o procesuální efektivitu. Jde v podstatě o to, jak se žáci učí, jak během výuky rozvíjejí své dovednosti učit se. Jedná se o učební strategie a postupy, které žáci uplatňují, když se snaží něco naučit. Máme na mysli činnosti, jako jsou zápisky do sešitu, příprava na test nebo zpracování referátu.

Cílem učitele je pozitivně výchovně formovat osobnost žáka a naučit jej vzdělávacímu obsahu (Starý, 2006, s. 34). Toho nelze dosáhnout, aniž by žák získával průběžně srozumitelné informace o tom, jak probíhá jeho učení, jakých výsledků již dosáhl, kde se dopustil chyby a jaké učební postupy má použít.

Na proces učení žáků má také výrazný vliv samotný učitel, který by měl pozitivně ovlivňovat učební proces žáků. Efektivita učitele je dána jeho vyučovacími dovednostmi, profesní charakteristikou a třídním klimatem.

Různými autory byly identifikovány různé faktory, které mají vliv na efektivitu výuky. Dle Mareše (1991) se například jedná o učitelovo plánování výuky, učitelovo myšlení a rozhodování v průběhu výuky a učitelova subjektivní teorie o vyučování a učitelovo osobní přesvědčení o výuce. Dvořák uvádí jako čtyři faktory efektivní výuky: kvalitu prezentace učiva, přiměřenost vyučování vývoji žáka, pobídky k aktivnímu učení a čas strávený učením.

Dle Starého (2005, s. 39) mají na efektivitu výuky vliv tři klíčové faktory – faktor cílevědomosti, faktor aktivity a faktor smysluplnosti. Jedná se o faktory, které jsou svým charakterem kvalitativní. Platí tedy, že čím více jsou faktory naplněny, tím kvalitnější jsou učební procesy i výsledky učení žáků.

Faktor cílevědomosti znamená jakým, způsobem se při výuce pracuje se vzdělávacími cíli, jak jsou cíle stanovovány, jak jim žáci porozumí, zda je mohou žáci ovlivnit a jak je plnění cílů kontrolováno. Základem je stanovení vzdělávacích cílů – jakých znalostí a dovedností by měl žák dosáhnout a jaké poznatky jsou k tomuto účelu nejvhodnější. Výukové cíle by měly být srozumitelné, žákům pochopitelné a také měřitelné. Cíle by také měly být přiměřené vzhledem ke schopnostem a stupni vývoje žáka. „Pokud si žák uvědomuje cíl v okamžiku zadání, myslí na něj v průběhu výuky a přijímá jeho hodnocení, je syčen faktor cílevědomosti (Starý, 2005, s. 51).

Faktor aktivity lze chápat jako míru zapojení žáků do výuky, protože se vychází z toho, že čím aktivněji jsou žáci zapojováni do učebních činností, tím intenzivněji se učí. Bez aktivního zapojení žáků nelze dosáhnout dobrých vzdělávacích výsledků. „Výsledky výzkumu E. Dalea v 60. letech dokazují, že nejméně efektivní je pasivní poslouchání výkladu, a naopak nejefektivnější je aktivní smysluplná zkušenost“. (Starý, 2011, s. 53)

Obrázek 1 Daleova pyramida



Zdroj: DALE, E. *Methods for Analyzing the Content of Motion Pictures*. *Journal of Ed.Sociology* 6, 1932; DALE, E. *Audio-Visual Methods in Teaching*. New York, The Dryden Press, 1946.

Faktorem smyslnosti je myšleno to, do jaké míry se daří to, aby byla výuka vnímána jako užitečná a důležitá. Pokud žáci najdou smysl a uvědomí si význam znalostí a dovedností pro budoucí život, potom se více o látku zajímají. „Pokud si na něco přijde žák sám, zapamatuje si to lépe, než když je mu to předloženo k zapamatování jako hotová věc.“ (Starý, 2011, s. 60). Porozumění je předpokladem pevného zafixování znalostí. Role učitele se zde mění z pouhého zdroje informací na osobu, která utváří, vede a doprovází proces učení. Dle Mareše a Čápa (2001) smyslné učení zahrnuje několik složek: očekávání, motivování, aktivování dosavadních znalostí, pozornost, překódování, srovnávání, generování hypotéz, opakování, zpětná vazba, hodnocení, monitorování, kombinování, integrování a syntéza.

Všechny faktory ovlivňuje učitel a všechny faktory by měly působit jako celek. Platí, že pokud se zlepšuje jeden faktor, tak to neomezuje zlepšování dalších faktorů.

Dalším faktorem je faktor času, který je vzhledem k dominantně kvantitativnímu charakteru základním organizačním prvkem výuky (Starý, 2011). Důležitá je pak časová posloupnost různých fází výuky, jejich délka a intenzita prožívání času žáky.

## 2.4 Fáze učebního cyklu

Jednotlivé fáze učebního cyklu vyjadřují žádoucí myšlenkovou aktivitu žáků. Jednotlivé fáze vyjadřují, k jakým procesům by u žáků mělo docházet. PhDr. Starý ve své

disertační práci dospěl k pěti základním fázím, které v rámci jedné vyučovací hodiny probíhají zpravidla v následujícím pořadí:

1. stanovení cílů,
2. aktivování dosavadních znalostí,
3. porozumění novému učivu,
4. retence (upevňování znalostí a dovedností)
5. reflexe

Jednotlivé fáze mohou být různě dlouhé, některé fáze se nemusí vyskytnout vůbec (např. pokud se probírá zcela nové učivo nebo se pouze opakuje již dříve probrané učivo) a pořadí fází je zpravidla takové, jak je uvedeno.

PhDr. Starý (2011, s. 63) se pokusil složky smysluplného učení dle Mareše vztáhnout k fázím učebního procesu v rámci jedné vyučovací hodiny.

**Obrázek 2** Vztah smysluplného učení a fázemi učebního procesu

Složky smysluplného učení (Mareš)	Fáze učebního procesu (Starý)	
očekávání motivování	stanovování cílů	<div style="display: flex; flex-direction: column; align-items: center;"> <div>Začátek</div> <div>Časový průběh vyučovací hodiny</div> <div>→</div> <div>Konec</div> </div>
aktivování dosavadních znalostí	aktivizace dosavadních znalostí	
pozornost překódování srovnávání generování hypotéz	porozumění novým poznatkům	
opakování	upevňování (retence) znalostí a dovedností	
zpětná vazba hodnocení monitorování kombinování, integrování, syntéza	reflexe (metakognice)	

Zdroj: Disertační práce, Starý, 2011, s. 63



Následně PhDr. Starý k jednotlivým fázím výuky přiřadil výukové strategie.

**Obrázek 3** Přiřazení výukových strategií

Fáze učebního cyklu	Vybrané výukové strategie	FORMATIVNÍ HODNOCENÍ
Stanovování cílů	Stanovování společných a individuálních výukových cílů	
Aktivizace dosavadních znalostí	Explifikace prekonceptů, zpřítomnění předchozího učiva, zjišťování postojů (Před)orientace v učivu	
Porozumění novým poznatkům	Učební úlohy pro objevování (komparace, kategorizace, metafora, analogie)...	
Upevňování (retence) znalostí a dovedností	Vytváření individuálních mentálních reprezentací, zápisky a sumarizace, domácí úkoly (zadání a kontrola), ...	
Reflexe (metakognice)	Reflexe obsahu Reflexe formy	
Domácí příprava	Domácí úkoly (vypracování), samostatné učení se	

*Zdroj: Starý (2011), Disertační práce, s. 73*

Z velkého množství výukových strategií, které jsou uváděny v odborné literatuře, vybral takové, které mají zásadní vliv na zlepšení učení žáků. Hodnocení výkonu se může vyskytovat v jakékoliv fázi výukového procesu.

## 2.5 Metody výuky

Způsoby, které umožňují učiteli učivo vysvětlit, upevnit a zopakovat, se v didaktice nazývají výukové metody. Pojem metoda je odvozen z řeckého „methodos“ a znamená obecný postup, způsob, cestu. Výuková metoda je jednou ze základních didaktických kategorií a představuje „koordinovaný systém činností učitele vedoucí žáka k dosažení stanovených vzdělávacích cílů“ (Průcha a kol., 2003, s. 287).

Přední český didaktik J. Mojžíšek (1972) nastiňuje složitější definici: „Vyučovací metoda je tedy v podstatě aktivní specifický druh a způsob činností učitele a žáka, eventuálně pouze žáka, jestliže je schopen autodidakce, která usiluje buď o vytvoření, nebo úpravu zdroje poznání, nebo o fixaci tohoto poznání. Metoda je charakteristická svým průběhem, cílem i organizací. Metoda vyžaduje úpravu obsahu nebo zdroje poznání, dále jistou organizaci poznávací aktivity, úpravu postupu a použití technik. Tím jsou metody svérázné a tím se od sebe liší“. (Mojžíšek, 1972, str. 9).

Již v 70. letech 20. století se Mojžíšek (1975) pokusil formulovat hlavní kritéria, která by měla výuková metoda splňovat – měla by být:

- informačně nosná (tj. předávat nezkreslené plnohodnotné informace),
- formativně účinná (tj. rozvíjet poznávací procesy),
- racionálně a emočně působivá (tj. aktivizovat žáka k prožitku učení),
- respektující k systému vědy a poznávání,
- výchovná (tj. rozvíjet morální, sociální, pracovní a estetický profil žáka),
- přirozená ve svém průběhu a důsledcích,
- použitelná v praxi, ve skutečném životě (tj. přibližovat školu životu),
- adekvátní k žákům,
- adekvátní k učitelům,
- didakticky ekonomická,
- hygienická.

V teorii vzdělávání bývá často výuková metoda vnímána v podřízeném postavení vůči obsahu výuky. Je uváděno, že učební obsah a výukový cíl určují metodu. Ve školní práci žáků nejde však jen o osvojování vědomostí, ale také o získání dovedností, rozvoj myšlení, vytváření postojů, proto je metoda ovlivňována aktuálními podmínkami výuky. Podle Maňáka (2003) neexistuje univerzální účelná metoda, která by u žáků dokázala vyhovět všem cílům.

### **2.5.1 Klasifikace výukových metod**

Neexistuje jednotná univerzálně používaná klasifikace výukových metod. Autoři, kteří se danou problematikou zabývají, preferují rozmanitá hlediska a výukové metody třídí různě. V české didaktice jsou preferovány zejména taxonomie I. J. Lerner (1986) a J. Maňáka (1993).

#### **Klasifikace výukových metod podle Lerner**

S taxonomií dle I. J. Lerner (1986) se v odborné literatuře týkající se obecné didaktiky setkáváme nejčastěji. Lerner klasifikoval metody na základě charakteru poznávací činnosti žáka při osvojování obsahu vzdělání a rozlišil celkem pět metod:

1. informačně-receptivní metodu;
2. reproduktivní metodu;
3. metodu problémového výkladu;
4. heuristickou metodu;
5. výzkumnou metodu.

U prvních dvou metod převládá aktivita učitele a žák je v pasivní pozici, tyto metody se označují jako reproduktivní. Metody spoléhají na žákovo vnímání a na promyšlené opakování (reprodukcí) poznatků nebo činností. Metoda problémového výkladu je Lernerem považována za metodu přechodnou. Nejvyšší aktivity dosahuje žák u heuristické a výzkumné metody, a proto se nazývají metody produktivní. Žák poznatky nepřijímá v konečné podobě, ale vytváří je sám a učitel je rádcem a provádí výukou.

Informačně-receptivní metoda je používána téměř ve všech předmětech základních a středních škol a spočívá v předávání hotových poznatků žákům. Metoda je realizována především pomocí výkladu, vysvětlování, také prostřednictvím popisu, ilustrací, demonstrací, pokusů, poslechu, s užitím učebnice nebo jiného pracovního textu, pomocí dalších studijních pomůcek (obrazů, schémat, diagramů), videoprogramů atd. (Kalhous, Obst, 2003). Učitel působí jako informátor, žák naslouchá, pozoruje, případně sleduje text, ale jeho aktivita je nízká. Metoda nabízí efektivní řešení při předávání nových poznatků, ale pro žáky je často neatraktivní a vyžaduje jejich dlouhodobou pozornost.

Při prezentaci učiva s užitím této metody není zohledňována individualita jednotlivého žáka. Učitel postupuje jednotným pracovním tempem, základní znalosti jsou odvozovány od mentální úrovně většiny.

Reproduktivní metoda je kvalitativně náročnějším způsobem osvojování učiva než metoda informačně-receptivní. Tato metoda je založena na naslouchání a následném opakování zachycených informací. Pro žáka to představuje větší míru zapojení, aktivizace i motivace. Žák vystačí s reprodukcí slyšeného, zobrazeného, s jednoduchým čtením, psaním, příp. s řešením algoritmických typových úloh, nepředpokládá se jeho větší aktivita. Prezentované a předávané poznatky jsou přijímány bez posuzování a hodnocení, jde jen o vlastní porozumění. Žák není veden k hledání tvořivých odpovědí, vlastních nápadů a soudů. Přínosem metody je to, že žák dokáže v krátkém čase zprostředkovat nové učivo, nebo jej účelně zopakovat. Typickou metodou reproduktivního charakteru je rozhovor učitele se třídou nebo poslech ve výuce cizích jazyků.

Metoda problémového výkladu je založena na předkládání problémových prvků či situací učitelem (někdy i žákem), na které není předem známa odpověď. Žák musí problém nebo praktickou obtíž řešit aktivním zkoumáním, myšlením. (Okoň in Maňák, Švec, 2003). Při metodě problémového výkladu žáci postupují jednotlivými fázemi řešení a snaží se o osvojení následujících kroků (Kalhous, Obst, 2002, s. 311):

1. Vyjasnění, v čem problém spočívá a určení dosud neznámých hledaných veličin.
2. Rozbor problému, hledání dostupných argumentů či informací použitých pro řešení.
3. Vytyčení možného postupu řešení, doporučuje se navrhovat více variant.
4. Výběr nejpravděpodobnějšího řešení a jeho postupné uskutečňování.
5. Ověření realizovaného řešení, jeho potvrzení či vyvrácení a následná modifikace.

Heuristická metoda je ještě kvalitativně vyšší metodou získávání poznatků. Metoda je založena na objevování nového prostřednictvím aktivizujících nebo tvořivých postupů. Žák je intenzivně zapojen do procesu osvojování, kdy učitel předkládá učební úlohy, které představují rozpor, kolizi, obtíž, a to vše přináší žákům potřebu jejich řešení. Žák

může postupovat sám nebo spolupracovat s ostatními v rámci skupiny. Učitel je pouze rádcem a pomáhá hledat východiska a obecnější zákonitosti.

Výzkumná metoda vyžaduje od žáků zcela jiný přístup, samostatné řešení problémových úkolů. Učitel tyto úlohy vybírá, případně je modifikuje, jeho aktivita je minimální. Ze strany žáků jde o učební postupy, jejichž principem je analýza, syntéza nebo hodnotící posouzení (Kalhous, Obst, 2003).

### **Klasifikace výukových metod dle J. Maňáka**

Důležitou klasifikaci výukových metod, která je v české didaktice upřednostňována, systematizoval J. Maňák. V roce 1990 publikoval komplexně pojatou taxonomii a výukové metody zde členil podle několika aspektů. J. Maňák však v roce 2003 v souladu s novými kurikulárními trendy a potřebou inovace výuky publikoval novou klasifikaci výukových metod, které roztrídil podle stupňující se složitosti edukačních vazeb. Rozlišil tak metody klasické, aktivizující a komplexní.

#### **2.5.2 Volba výukových metod**

Při volbě výukové metody se zohledňuje zejména faktor času (tj. po jakou dobu výuková jednotka probíhá), prostředí, ve kterém učební činnosti probíhají a počet žáků ve třídě. Dalším důležitým požadavkem, který učitel při volbě konkrétní výukové metody respektuje, bývá její efektivita. Je obecně známo (a také podloženo výzkumy), že čím aktivněji je žák do výuky zapojen, tím snazší a efektivnější je jeho osvojování vědomostí nebo dovedností.

S. Shapiro (1992) vytvořil model tzv. pyramidu učení, ve které znázornil procento zapamatování poznatků s použitím vybraných výukových metod (Shapiro in Kalhous, Obst, 2002, s. 308).

- přednáška	5 %
- čtení	10 %
- audiovizuální metody	20 %
- demonstrace	30 %

- diskuse ve skupinách 50 %
- praktická cvičení 70 %
- vyučování ostatních 90 %.

Z výše uvedeného přehledu vyplývá, že nejvíce poznatků si lze zapamatovat vyučováním ostatních, nebo vzájemným vyučováním a praktickými aplikacemi. Nejméně jsou fixovány informace zprostředkované přednáškou, kdy aktivita žáka je minimální.

V následující praktické části práce budou představeny vybrané metody výuky odborného předmětu a na těchto metodách bude prezentována efektivita výuky.

### **3 PRAKTICKÁ ČÁST**

#### **3.1 Sommelierství obecně**

Sommeliérství je vysoce odborná činnost, kdy žák musí znát nejen teoretické znalosti v oboru, ale znalosti jdou ruku v ruce spolu s nadáním pobavit a zaujmout hosta a hlavně ukázat zručnost a dovednost při práci s vínem. Být skvělým sommelierem je otázkou několika let studia a také praxe.

Na Hotelové škole, kde učím, věnujeme této tématice hodně času, v každém ročníku se kousek po kousku, krůček po krůčku přibližujeme k dokonalosti při servisu.

K sommelierským dovednostem patří i umění degustace a popisu servírovaného vína. Proto některé hodiny věnuji ve škole k nácviku rozeznávání vůní ve víně u mladších žáků. K tomu slouží tzv. Kniha vůní. Rozeznávání chutí se věnují pouze žáci starší a hlavně ti, kteří se zúčastňují soutěží a praxí s touto odborností spojené.

Pokusím se nastínit, které metody jsou pro kterou danou část výuky vhodné. Rozdělím si studium na ročníky s popisem věnování se dané problematice.

Za léta praxe ve škole mám ověřeny níže popisované metody a postupy výuky. Každou hodinu po přivítání skupiny, žáci odloží své mobily do závěsného systému. Pro výuku a samostatnou práci mobily z 90% nepotřebují a jen by je rozptylovaly. Závěsný systém je praktickou a viditelnou úschovnou pro mobily. Žáci sami je tam vkládají a sami si je po vyučovací hodině zase berou. Pokud by žáci svoji pozornost dělili mezi výuku a informace z mobilu, byla by jejich pozornost na výuku snížena a efektivnost by byla nižší.

Vyučovací hodina zpravidla začíná malou opakovací písemkou skládající se ze dvou otázek z učiva předešlé hodiny. Po písémném vypracování odpovědí, na což mají žáci cca 5-10 minut dle náročnosti otázek, provedu s žáky společné hodnocení odpovědí z důvodu zpětné vazby. Smyslem výukové strategie je usnadnit propojení předchozích znalostí s novými. Forma opakování předcházejícího učiva je ve výuce obvyklá a provádí ji většina učitelů. Aktivizace dosavadních znalostí je důležitá z důvodu udržení znalostí žáka dříve nabytých. Dle Starého (2006) musí být kladen důraz na aktivování dosavadních znalostí, protože nová informace nevstupuje při učení do prázdného

prostoru, ale naráží na vytvořené prekoncepty. Doplněním dalších informací se znalosti žáků zvyšují, své dosavadní prekoncepty přizpůsobují nově získaným údajům.

V případě chyb znovu vysvětlím správné znění odpovědí. Je-li zadán domácí úkol, žáci odevzdají samostatnou práci, kterou zpracovávali doma (týdenní lhůta). I toto je jedna z forem opakování a upevňování si znalostí, případně doplňování dalších informací k probranému učivu.

Následuje rychlé opakování probrané učební látky u minulé hodiny. Pokračuji ve výkladu, většinou metodou slovní a metodou názorně demonstrační, který navazuje a rozšiřuje výklad předešlý.

Závěrečné testy, shrnující daný tematický celek, jsou ohlašovány s minimálně týdenní předstihem. Žáci vždy vědí, jak test bude vypadat a čeho se konkrétně bude týkat. Protože přípravě na testy a velké písemné práce věnuji dost času, zavedla jsem ve svých hodinách novinku. Novinka spočívá v tom, že žádný žák z testu či velké opakovací písemky nesmí dostat nedostatečnou. V případě neúspěšného výsledku žák opakuje po týdnu opět svůj pokus na dané téma v jiné variantě otázek. Testy jsou připraveny tak, aby všichni měli šanci v něm obstát. Opakováním písemné práce je dosaženo upevnění učiva i u slabších žáků.

V závěru hodiny shrnu probrané učivo a věnuji se plánu na příští vyučovací hodinu. Vyžaduje-li to probíraná látka, zadávám samostatnou práci domů.

### **3.2 Metody využívané v 1. ročníku studia**

V prvním ročníku se žáci Hotelové školy začínají pomalu rozkoukávat a seznamovat se s předmětem Technika obsluhy, do které sommelierství také patří. Začínají se seznamovat s dodržováním hygieny na pracovišti a bezpečnostními pravidly při práci na pracovišti, tzn. v odbytových střediscích, jako jsou restaurace, jídelny, kavárny, cukrárny, vinárny, pivnice či bary. Zde používám metodu slovní, kdy vysvětluji v kombinaci s prací s textem, kdy využíváme odbornou knihu Stolničení.

Dále se žáci seznamují s inventářem, který budou po celou dobu praxe a v praktických hodinách potřebovat. I zde žáci používají odbornou knihu Stolničení, kde jsou odborné popisy i obrázky. Výuku podporuji názornými ukázkami skutečného inventáře. Žáci si



inventář prohlížejí a tak lépe pamatují. V tomto případě kromě metody slovní, používám metodu názorně demonstrační, a to konkrétně předvádění a instruktáž, kdy se seznámí fyzicky se všemi druhy inventáře. Pro lepší zapamatování použiji metodu dovednostně praktickou, kdy v počátku žáci napodobují svého učitele při manipulaci s inventářem. Při této činnosti znovu pojmenovávají žáci jednotlivé druhy inventáře a tím si upevňují své znalosti. Častým opakováním si žáci vytvářejí dovednost při používání inventáře. Speciálním nácvikem je pohyb žáků s talíři nebo skleničkami po chodbách a schodech školy. I v tomto případě dostávají dlouhodobý domácí úkol v podobě manipulace s inventářem v domácím prostředí. Již po měsíci nácviku je vidět, kteří žáci trénují i doma tuto dovednost.

Samotným sommeliérstvím se začneme jen lehce zabývat a to při nácviku začínající dovednosti. Tou je pro žáky dovednost - otevírání láhví uzavřených korkem. Pro žáky je tato činnost zpočátku velice složitá a těžká, protože ještě plně neovládají koordinaci svého těla a rukou. Obzvláště dívky jsou velice slabé při vyndávání korku. Zde nejdříve použiji metodu slovní – vysvětlování, jakým způsobem korek vytahuji a jak při tom manipuluji s lahví. Pak následuje metoda názorně demonstrační – předvádění a instruktáž, kdy v odborné učebně předvádím žákům práci s lahví a korkem. Žáci metodou dovednostně praktickou trénují otevírání lahve napodobováním učitele. Metoda slovní má minimální účinnost a používá se na počátku pro získání základních informací. Pro zvýšení efektivity je nezbytný praktický nácvik všemi žáky. Pro podporu zvýšení zájmu o tuto činnost v hodině probíhá soutěž o nejrychlejšího žáka při otevírání lahve. Odměnou je získání známky – výborně. Díky nácviku této činnosti i doma, jsou za pár měsíců žáci schopni bez problémů otevřít jakoukoliv lahev uzavřenou korkem, ale zatím bez jejich odborného výkladu o servírovaném víně. Žáci si zatím vytvořili jen dovednost. Odborný výklad ještě nemohou provádět, protože problematice vína zatím nerozumí. Podle ŠVP se vínu věnujeme až ve 2. ročníku studia na hotelové škole.

V prvním ročníku převažují metody slovní, kdy je potřeba žáky seznámit s řadou pojmů a uvést do problematiky gastronomie. Následují metody názorně demonstrační a dovednostně praktické, kdy se žáci učí manipulovat s inventářem. Bez teoretických znalostí by žáci nemohli pokročit k praktickému nácviku.

### 3.3 Metody používané ve 2. ročníku studia

Ve druhém ročníku se žáci Hotelové školy již naplno vrhnou do problematiky. Sommeliérství je v ŠVP dotováno pouze 15. vyučovacími hodinami za rok a z toho je 10 hodin věnováno teorii a 5 praktickému nácviku.

Abychom se dopracovali k tematické části sommeliérství, to znamená hlavně k praktickému nácviku, musí žáci projít nejdříve tematickým celkem Víno. Bez teoretických znalostí by servis vína nebyl komplexní a ucelený.

Tematický celek víno, se skládá z těchto částí:

- A. Historie vinařství
- B. Co je víno – definice
- C. Rostlina révy vinné
- D. Vinařský zeměpis ČR
- E. Odrůdy bílé a modré pěstované v ČR
- F. Výroba bílého, růžového a červeného vína
- G. Dělení vína dle různých hledisek
- H. Výroba kořeněných a likérových vín
- I. Výroba šumivých vín
- J. Ošetřování vína – skladování
- K. Vady vín a jejich identifikace
- L. Odborné výrazy
- M. Sommelier – povolání budoucnosti
- N. Vinný list, náležitosti etikety
- O. Servis vína číšníckým a sommeliérským způsobem
- P. Popis vín a jejich vhodné zařazení v menu

Každou část tematického celku vyučuji rozdílně, protože ke každé části je vhodná jiná vyučovací metoda. Důležité je také přihlédnout k velikosti skupiny a časové dotaci na danou látku a prostředí, kde se vyučuje. Žáci Hotelnictví a turismu jsou vždy v odborné učebně, která je k tématu částečně upravena a vybavena. Žáci oboru Číšník jsou většinu odborných hodin také v odborné učebně. Žáci oboru Kuchař, se do odborné učebny, pro její vytíženost, nedostanou během svého studia vůbec. Žáci oboru Kuchař mají celý

předmět méně dotovaný vyučovacími hodinami, a proto jejich výuka není tak podrobná jako u oboru Číšník.

Zakončením a zpětnou vazbou je pro mě i žáky písemný Didaktický test z této tematické části - Viz příloha č. 3 Didaktický test pro 2. ročník HŠ verze 3.

### **Část A) Historie vinařství.**

Zabývá se historickými poznatky, kde žákům vysvětluji, kde se vlastně réva vinná vzala. Historicky ve kterém období a na kterém kontinentě. Důležité je také, jak se réva vinná rozšířila po světě a kdo révu vinnou poprvé vysadil na našem území. Dále žákům sděluji, že milovaný Karel IV., český král měl největší zásluhu o vysazení burgundských odrůd za své vlády.

Zde použiji metodou slovní, a to konkrétně vyprávění. Pro náš výsledný cíl je tato část učební látky okrajová a metoda slovní je postačující. Efektivnější výukovou metodou by zde byla metoda názorně demonstrační, např. pouštění ukázek z historických filmů z doby Karla IV, ale časová dotace předmětu toto neumožňuje.

### **Část B) Co je víno – definice.**

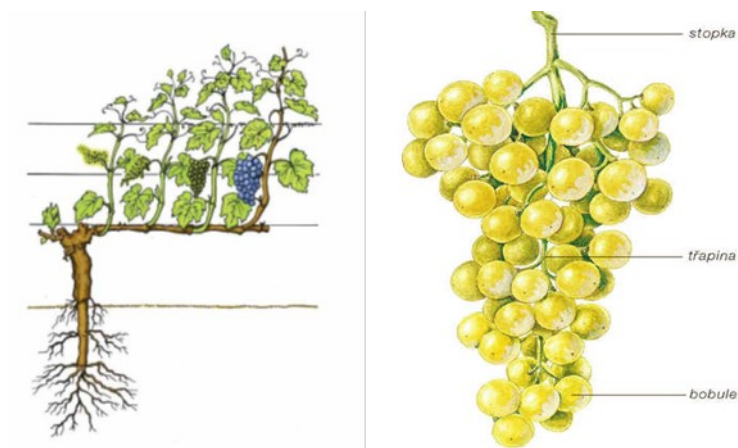
Metodou slovní – vysvětlováním proberu danou tematiku. Žákům vysvětlím význam vína jako nápoje společenského, zdravého i zdravotního a žáci se jí musí naučit. Jde o pojem, který se musí žáci naučit a umět ho vysvětlit – nejde o memorování, ale o pochopení významu pojmu.

### **Část C) Rostlina révy vinné.**

Cílem této hodiny umět popsat rostlinu révy vinné a samotný hrozen. Žáci obdrží ve vyučovací hodině obrázek rostliny, na kterém mají přesně zakresleny části rostliny. Žáci samostatně pojmenovávají jednotlivé názvy částí, které by měli znát z běžného života. Následně společně doplníme chybějící údaje, případně opravíme chybné označení. Dříve používaná metoda slovní se u této části výuky neosvědčila. Proto využívám při výuce metodu názorně demonstrační – práce s obrazem. Do sešitu si žáci nakreslí hrozen, který jim předkreslím na tabuli, a popíší si jeho složení (stonek, třapina, bobule). Vizualní obraz se lépe pamatuje a navíc hrozen žáci znají z potravinářských

obchodů a z vlastní zkušenosti jako potravinu. Při výuce se žáci naučí správné pojmenování všech částí hroznu. Díky osobní zkušenosti umí žáci naprosto přesně hrozen popsat a nemají s tím žádný problém.

**Obrázek 4 Rostlina révy vinné a vinný hrozen**

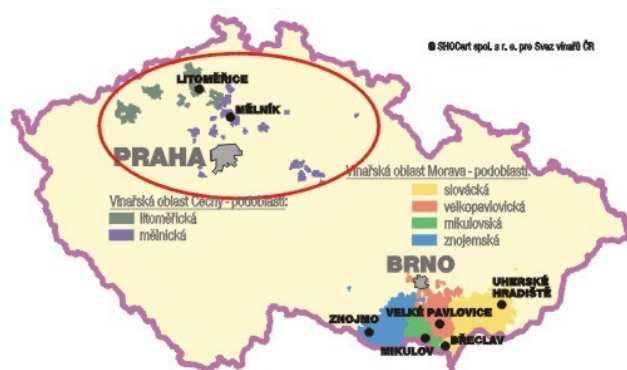


Zdroj : DUMY VV\_32\_INOVACE\_NNA\_325 Vytvořila Ivana Prokešová od 1. 7. 2012 – 31. 12. 2012

#### Část D) Vinařský zeměpis ČR.

Metodou slovní a názorně demonstrační jsem dříve žákům vysvětlovala vliv *Vinařského zákona o vinohradnictví a vinařství a o změně některých souvisejících zákonů č.321 z roku 2004/ Sb.*, na naše územní rozdělení vinařských ploch. Pomocí prezentace jsem ukazovala a vysvětlovala, jak mapa vinařských ploch v ČR vypadá dnes, a jak vypadala před rokem 2004.

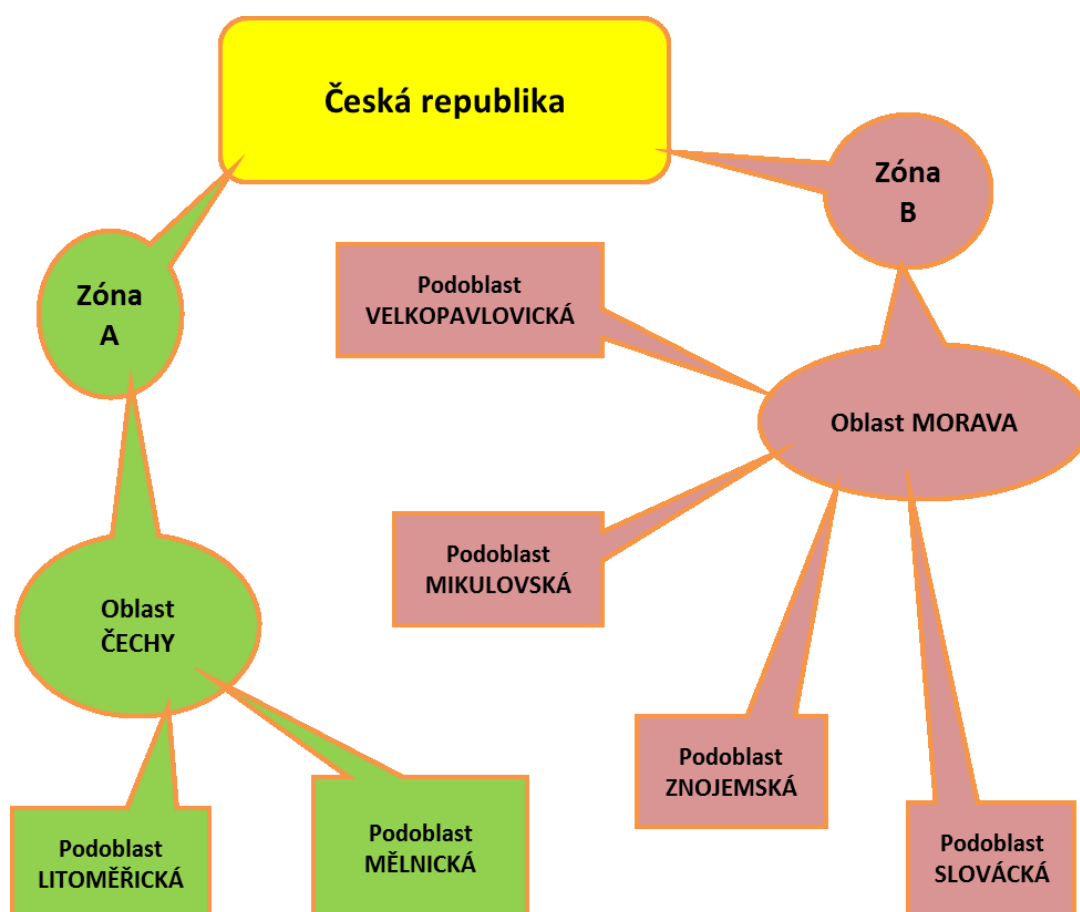
**Obrázek 5 Mapa vinařských ploch v ČR po roce 2004**



Zdroj: DUMY VV\_32\_INOVACE\_NNA\_321 Vytvořila Ivana Prokešová od 1. 7. 2012 – 31. 12. 2012

Efektivnější způsob při výuce je využití pojmové mapy, kterou jsem si vytvořila jako podporu výuky. Posiluje zrakový vjem žáků a tím zvyšuje efektivnost výuky. Pojmovou mapu si žáci opět překreslí do sešitů. Žáci přitom používají znalosti z jiných předmětů – například zeměpisu. Tím dojde k využití mezipředmětových vztahů. Použitím pojmové mapy jsem se v posledních dvou letech přesvědčila o lepších výsledcích ve znalostech dané části. Bez využití pojmové mapy byla průměrná znalost vinařských ploch okolo 3,5 stupně na stupnici známek. S využitím barevné pojmové mapy máme výsledky průměrně na stupních 2,1 – 2,3. S touto metodou jsem se seznámila při studiu na vysoké škole a aktivně ji používám v praxi.

Obrázek 6 Ukázka pojmové mapy



Zdroj: vlastní

### Část E) Odrůdy bílé a modré pěstované v ČR.

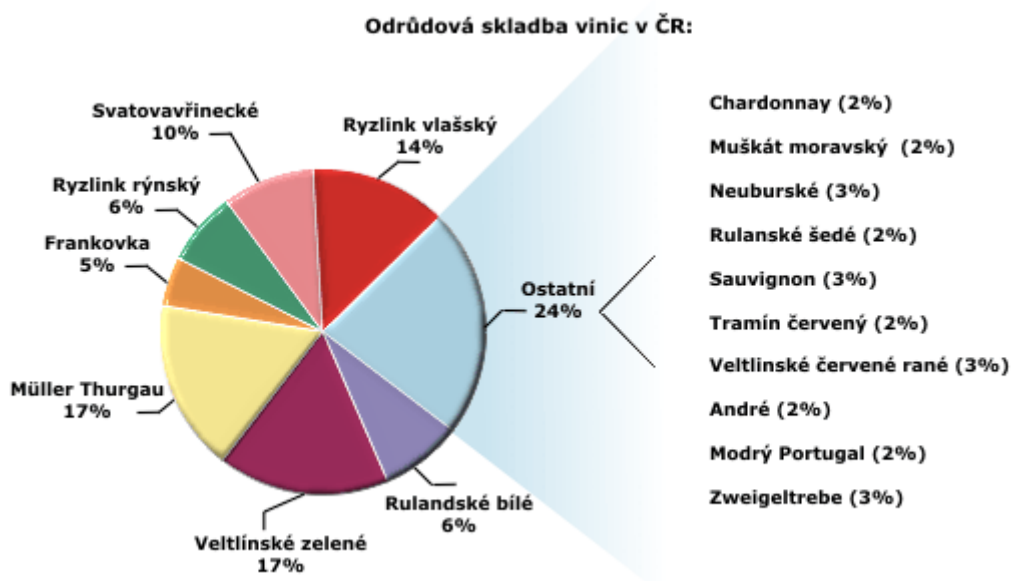
Metodou slovní žákům nadiktuji všechny bílé a všechny modré odrůdy, které jsou schválené v odrůdové knize ČR. Pro přehlednost je uvádím seřazené podle abecedy.

Výuku podpořím metodou názorně demonstrační pomocí prezentace, kde ukazují rozdíly na hroznech i na listech dané odrůdy révy vinné. Chtěla jsem zde použít i Pojmovou mapu, ale vzhledem k velkému množství odrůd (přes 50) je lepší, když si žáci v sešitě vytvoří tabulku a tam si odrůdy podle abecedy napíší. K lepšímu naučení těchto názvů jim radím různé mnemotechnické pomůcky. Ať je to nápodoba slov, či utvořené říkanky, či sloučení názvů odrůd do dvojic. Po žácích vyžaduji znalost 15-ti bílých a 15-ti modrých odrůd. Například bílé odrůdy se dají některé seřadit do dvojic, Rulandské bílé a Rulandské šedé, Ryzlink rýnský a Ryzlink vlašský, Muškát moravský a Muškát ottonel, Veltlínské zelené a Veltlínské červené ranné. U modrých odrůd jsem pro žáky vymyslela říkanku: „Frankovka šla do lesa a potkala Svatého Vavřince (Svatovavřinecké), měli spolu techtle mechtle. Narodily se jim tři děti. André, Zweigeltrebe a Fratava.“ A žáci rázem znají 5 odrůd, k tomu přidají skupinu pěti Cabernetů = Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Cabernet Moravia, Cabernet Dorsa, Cabernet Cortis a už znají 10 odrůd. Dalšími pomůckami pro žáky jsou třeba jména spolužáků – Lena, André. Tento způsob je výrazně efektivnější než pouhé učení nazpaměť. Jedná se o oblíbené upevňování (retence) znalostí a tím dochází k vytváření individuálních mentálních spojení s tím, čemu rozumí.

Pro zvýšení efektivnosti pamatování, každou hodinu v daném tematickém celku Víno, začínáme vyjmenováváním bílých odrůd nebo modrých odrůd náhodně vybranými žáky. Ti jsou už zvyklí a jsou ve střehu, protože neví, kdy na ně přijde řada. Tato metoda zdá se být vysoce efektivní.

Efektivnější metodu pro výuku tohoto tématu, jsem zatím nenašla. Stejně jako se na základní škole žáci učí z paměti vyjmenovaná slova. Na střední hotelové škole se žáci musí naučit z paměti názvy odrůd. Není totiž možná jejich neznalost. Žák nemůže a nesmí spoléhat na informace uvedené na etiketě láhve. Tam může a nemusí být uvedena barva odrůdy, ze které je víno vyrobeno. I z modrých odrůd lze vyrobit výjimečně víno bílé a to vzdělaný žák musí vědět.

Obrázek 7 Graf osázení vinných odrůd v ČR



Zdroj: DUMY VV\_32\_INOVACE\_NNA\_322 Vytvořila Ivana Prokešová od 1. 7. 2012 – 31. 12. 2012

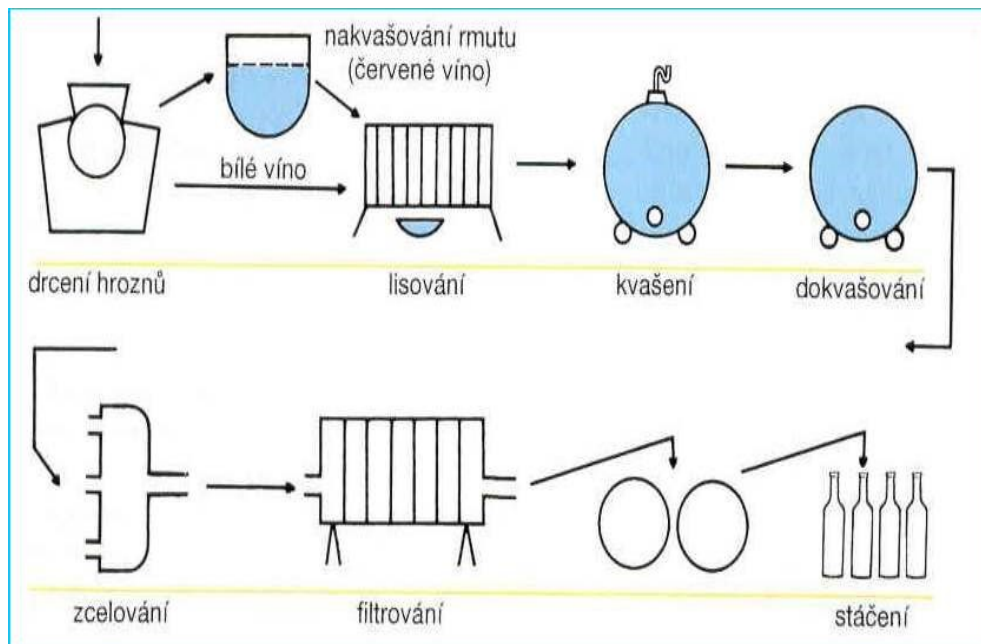
### Část F) Výroba bílého, růžového a červeného vína.

Při použití pouze metody slovní nebyly výsledky znalosti výroby vyhovující. Zkoušela jsem výuku podpořit exkurzemi do blízkých vinařství, ale zvolená metoda nepřinesla žádaný výsledek, protože žáci nevidí vlastní proces výroby vína, ale podívají se jen na výrobní prostory a používané stroje. V době výroby vína žádný vinař nemá čas provázet exkurze a vysvětlovat proces. Po absolvované exkurzi byly znalosti podprůměrné. Ohodnocení se pohybovalo v rozmezí 3,2 – 3,5 stupně známkování.

Dnes s využitím metody slovní – vysvětlování a metody názorně – demonstrační – práci s obrazem mám výsledky v průměru o 1,5 stupně lepší. Seznámím žáky s postupem výroby od začátku do konce. Vysvětluji jednotlivé procesy, kreslím obrázek výroby pro lepší pochopení. Žáci si barevně vyznačují do svého sešitu (obrázku) cestu výroby bílého, růžového a červeného vína.

Pro ještě větší efektivitu výuku podpořím prezentací či ukázkou videozáznamu výroby vína.

**Obrázek 8 Schéma výroby bílého a červeného vína**



Zdroj: DUMY VV\_32\_INOVACE\_NNA\_325 Vytvořila Ivana Prokešová od 1. 7. 2012 – 31. 12. 2012

### **Část G) Dělení vína dle různých hledisek.**

Dříve jsem látku vysvětlovala metodou slovní. Žáci si opisovali a někteří se dělení vína lépe či hůře naučili. Dnes jsem pro lepší názornost vytvořila pojmovou mapu, kde se graficky žáci orientují v dělení vín. Znalost žáků se průměrově zlepšila o 1,3 stupně. Celkové hodnocení je ovlivněno složením skupiny žáků a závisí na ctižádostivosti jednotlivých žáků. Tuto pojmovou mapu si nalepí do svého sešitu. Takže je zde použita metoda názorně demonstrační – práce s obrazem, žáci si do obrázku vpisují stupně normalizovaného moštoměru, podle kterého se dělí vína na jakostní stupně, např. na Zemské víno, či víno VOC či Ledové. Dále si žáci vpisují podmínky výroby pro označení vína s označením jakosti Ledové, Slámové víno a Výběr z cibéb. Viz příloha č. 1 Pojmová mapa dělení vína dle různých hledisek.

### **Část H) Výroba kořeněných a likérových vín.**

Metodou slovní vysvětlím výrobu a žáci si následně zapisují do sešitu. Pro podporu výuky použiji i metodu názorně demonstrační, při které žákům ukazují láhve od určitých vín a pustím jim i prezentaci k danému tématu. Jedná se o názorné obrázky láhví, aby se žáci lépe zorientovali v dané problematice.



Obrázek 9 Druhy likérových vín



Zdroj: DUMY VV\_32\_INOVACE\_NNA\_329 Vytvořila Ivana Prokešová od 1. 7. 2012 – 31. 12. 2012

Zde opět nestačila metoda slovní, protože pouhé pojmy byly pro žáky nepředstavitelné. Podporou metody slovní je použití metody názorně demonstrační – ukázka láhví. A nejeefektivnější metodou se zdá být pro žáky metoda dovednostně praktická, konkrétně manipulování a experimentování. Tato metoda se dá použít pouze u žáků, kteří jsou starší 18–ti let. Žákům dávám někdy k dispozici kořeněná vína k posouzení vůně a chuti. Žáci degustují 4 vzorky, kdy si z každého vína nabere na plastovou lžičku cca 2 – 5 ml vína. Většinou vzorky jen špičkou jazyka ochutnají a vzorek vylívají. Mezi jednotlivými vzorky se napijí vody, aby byli schopni rozeznat různé chutě a rozdílnou sladkost. Touto osobní zkušeností mají žáci téměř 100 % znalost ochutnaných vín. Samozřejmě není použitelná na běžné střední škole. Dá se 100 % využít při vzdělávání dospělých (andragogika) a při výuce v zájmových sommelierských kurzech a kroužcích.

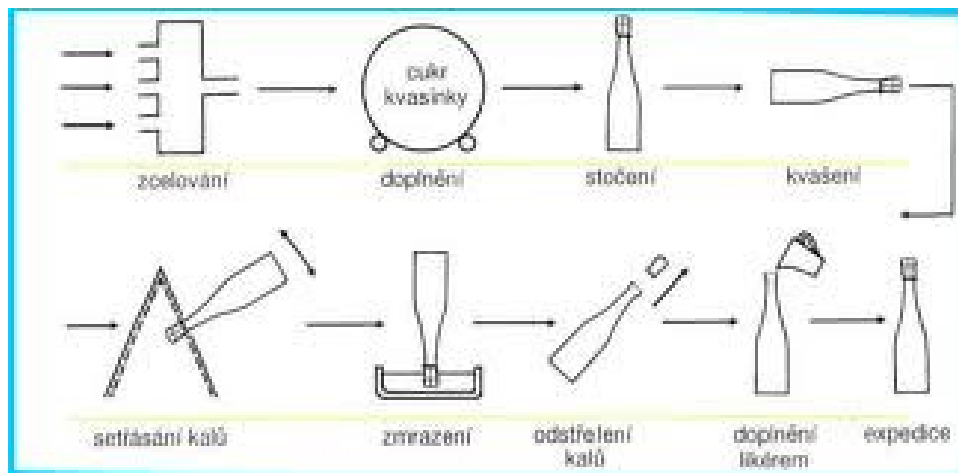
### Část I) Výroba šumivých vín.

Vysvětlení učiva metodou slovní z hlediska didaktického nepřinesl kýženého výsledku. Průměrné znalosti byly na hranici 3,1 -3,8 stupně. Efektivnější využití má metoda názorně demonstrační.

Žákům rozdám obrázek, kde je zachycena výroba šumivého a šampaňského vína, což je metoda výroby v lahvi = klasická metoda. Další 2 metody výroby, které probíráme, jen

stručně vysvětlím a žáci si dělají poznámky. Klasickou metodu řádně a podrobně vysvětlím. Pro lepší pochopení, jim názorně s prázdnou láhví od sektu předvedu, jak je složitá výroba šumivých vín a champagne.

**Obrázek 10** Schéma výroby šumivých vín a champagne



Zdroj: DUMY VV\_32\_INOVACE\_NNA\_327 Vytvořila Ivana Prokešová od 1. 7. 2012 – 31. 12. 2012

Při kontrole znalostí v následující vyučovací hodině, žáci sami pomocí obrázku vysvětlují výrobu šumivého vína pomocí písemného vyjádření. Při jejich váhání jim připomenu moji názornou prezentaci. Díky metodě názorně demonstrační mají lepší zapamatované znalosti v průměru o 1,5 – 2 stupně.

### Část J) Ošetřování a skladování vína.

Znalost skladování vína je velice důležitá, protože můžete mít sebešpičkovější víno a špatným skladováním se z něj stane víno nepoužitelné a nepitelné. Žákům vysvětlím základní a nejvhodnější pravidla skladování, která zaručí uchování vína ve správné kvalitě. Jedná se o následující pravidla:

- a) vhodná a stálá teplota v rozmezí 7 – 15 °C
- b) správná vlhkost 40 – 60 %
- c) sklep (místnost) bez přístupu slunečního světla
- d) místo bez otřesů
- e) láhve s vínem by měly ležet na policích vodorovně

f) sudy s vínem by měly být podloženy kantýřem

g) vede se řádná evidence vína.

Žáci musí samostatně přijít na důvody dodržování jednotlivých pravidel skladování a často využívám metodu diskusí, kdy žáci mezi sebou diskutují a hledají logické vysvětlení tvrzených pravidel. Diskusí dojdou zpravidla ke správným závěrům a tím si látku lépe zapamatují.

Výuku o správném skladování ještě podpořím obrázky, prezentací i ukázkou videa. Žáci si touto názorně demonstrační metodou upevní své znalosti a samostatně mohou uložit správně vína do inventáře, který je k dispozici ve specializované učebně.

**Obrázek 11 Ukázka správného skladování vína mimo vinný sklep**



*Zdroj: DUMY VV\_32\_INOVACE\_NNA\_331 Vytvořila Ivana Prokešová od 1. 7. 2012 – 31. 12. 2012*

## **Část K) Vady vín a jejich identifikace.**

Při výuce tohoto tématu jsem v 90 - tých letech minulého století používala metodu slovní. Je nejjednodušší, ale zároveň pro žáky náročná pro představu a pochopení. Žáci se učili látku obtížně s nevalnými výsledky. V průměru se znalost vad objevovala na stupnici v rozmezí 3 – 4 známkovací stupnice. Žáky tato část nebavila, protože vyžadovala učení se z paměti a bez zážitků.

V roce 2001 jsem absolvovala školení Doc. Ing. Josefa Balíka, PhDr. na téma NEDOSTATKY, VADY, CHOROBY VÍNA. A rychle jsem pochopila důležitost použití i jiných metod při výuce této látky. Nejefektivnější metodou je metoda dovednostně praktická, konkrétně manipulování, laborování a experimentování. S touto metodou pracují žáci pouze na speciálních středních vinařských školách, kde mají skutečné vady vín přímo v láhvi a čichem se je učí rozeznávat a tím si je pamatovat.

Pro učitele na běžných hotelových školách je tento způsob výuky pouze snem, protože není dostatek výukového materiálu. Pro názornější výuku však existuje praktická pomůcka pro poznávání vad vína. Je to Kazeta s „vůněmi“ vady vín, ale naše škola tuto pomůcku bohužel nekoupila. Protože pomůcku „Kazeta“ nemohu využít, pomáhám si při výuce náhradními způsoby, které následně popíši.

Například Vada SIRKA se sama někdy vytvoří v láhvi od vína s vodou, která je zavřena několik měsíců při teplotě cca 22 °Celsia. Po otevření a objevení takové vady, mám obrovskou radost a žáci z různých skupin si musí přičichnout, aby si tuto vadu uměli i později vybavit. Tato vada se nedá zapomenout, protože vůně sirovoxdíku je hodně výrazná. V tomto případě jsem použila metodu názorně demonstrační, která je výrazně efektivnější než v minulosti používaná metoda slovní výklad.

Výuku vad vizuálních podporuji ukázkou vín s těmito vadami. Řeším to hledáním těchto špatných vín v regálech obchodů. Vždy mám radost, když nějakou vadu v láhvi vína objevím. Sami kolegové i žáci mi sbírku vad pomáhají rozšířit. Poslední úlovek je láhev z roku 1997 s vadou oxidace a změny barvy (láhev stála u popelnice). Tím, že jsou žáci zapojeni do hledání vín s vadami a sami po nich aktivně pátrají a následně o vadách diskutují, je znalost této problematiky výrazně vyšší a žáci dosahují při známkování hranice 1,5 – 2,5 stupně.

Pro lepší zapamatování jsem pro žáky rozdělila vady a choroby vína na 3 skupiny a to podle toho, jak je můžeme odhalit. Důležité je také, v jaké fázi servisu se nacházíme. Některé vady, hlavně vizuální, se dají zachytit ještě před otevřením vína. Sommelier si tak ulehčí práci s případnou výměnou inventáře a neprodlouží dobu servisu.

**Obrázek 12 Vada Vinný kámen**



*Zdroj: [https://www.obrazky.cz/?q=Vady+v%C3%ADna#utm\\_source=search.seznam.cz&utm\\_medium=link&utm\\_term=Vady%20v%C3%ADna&utm\\_content=lista&id=abd39f0893e87ea6](https://www.obrazky.cz/?q=Vady+v%C3%ADna#utm_source=search.seznam.cz&utm_medium=link&utm_term=Vady%20v%C3%ADna&utm_content=lista&id=abd39f0893e87ea6)*

### **Část L) Odborné výrazy.**

Ve druhém ročníku by žáci měli umět používat 60 odborných názvů. Jsou to výrazy, které vinaři a sommeliéři používají často. Proto je velice důležitá jejich znalost. Hosté, kteří rozumí vínu, ocení profesní znalosti žáků. Některé výrazy vysvětlují, jde jen o vysvětlení významu, protože fyzicky nejsou vidět (tříslovina, zbytkový cukr). Proto zde použiju metodu slovní. Efektivnější je metoda dovednostně praktická (laborování a experimentování), kdy žáci ochutnávají různě sladkou vodu ze čtyř džbánů. Zkoumají a posuzují sladkost jednotlivých vzorků. Tím demonstrují zbytkový cukr ve víně. Žáci seřadí vzorky podle sladkosti a mají tak vlastní zkušenost, například mezi zbytkovým cukrem 4gr cukru/1l nebo 45gr cukru/1l.

Další odborné výrazy lze vysvětlovat pomocí ukázek, protože už mají svůj fyzický vzhled a zde slovní výklad podpořím metodou názorně demonstrační. Žákům promítnu prezentaci nebo předměty ukážu fyzicky (například termokapsle, tubus, košťár). Žáci některé předměty již znají z 1. ročníku, kdy jsme inventář probírali a žáci je viděli. Opakováním se jejich znalosti dále upevňují.

Nejefektivnější je metoda dovednostně praktická (vytváření dovedností a produkční metody), kdy žáci při praktickém nácviku samostatně používají inventář k servisu vína (tubus, nádoba chladičí, vinný košíček, drop stop a další). Při používání opakovaně jednotlivé kusy pojmenovávají a učí se praktickému využití jednotlivých částí inventáře.

**Obrázek 13 Dekantační karafy a degustační misky**

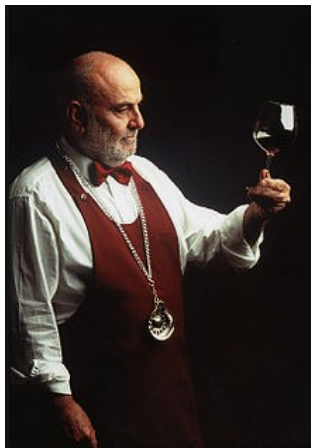


*Zdroj: DUMY VV\_32\_INOVACE\_NNA\_331 Vytvořila Ivana Prokešová od 1. 7. 2012 – 31. 12. 2012*

Viz příloha č. 2 Odborné výrazy.

## Část M) Sommelier – povolání současnosti.

Obrázek 14 Sommelier při práci



*Zdroj: DUMY VV\_32\_INOVACE\_NNA\_336 Vytvořila Ivana Prokešová od 1. 7. 2012 – 31. 12. 2012*

Metodou slovní – vyprávěním žákům představím důležitost tohoto povolání. Vysvětlím původ slova a jeho historický vývoj.

V dnešní době je stále větší poptávka po profesionálních službách, za které jsou lidé ochotní a schopni dobře zaplatit. Víno, jako živý nápoj, si tuhle péči jistě zaslouží a jejich obdivovatelé taky. AS ČR = Asociace sommelierů České republiky sdružuje milovníky vína, stará se o jejich znalosti a o jejich rozvoj. Pro lepší představivost žáků vysvětluji, že sama jsem v roce 2006 absolvovala v Praze v Paláci Kinských (původní sídlo AS ČR) Kurz Certifikát sommeliera a u zkoušek jsem dosáhla 75% úspěšnosti. Jsem certifikovaný sommelier s číslem 116 a proto mohu žákům sofistikovaně o víně povídat. Víno je moje vášeň a proto žákům přináším možnost účastnit se aktivně sommelierských soutěží. Škola, ve které učím je od roku 1998 stálým členem AS ČR. Asociace v loňském roce opět spolupředávala sommelierskou soutěž Talent 2016, kde hlavním sponzorem je firma Bohemia sekt, a.s.. Mimo řádné vyučovací hodiny jsem osm žáků připravovala na soutěž, kde žáci mohli srovnat své znalosti a dovednosti s ostatními soutěžícími. Při přípravě na soutěž jsem použila metodu slovní, metodu názorně demonstrační a také metodu dovednostně praktickou. Použila jsem i aktivizující metody, a to metodu diskuzní, metodu heuristickou – řešení problémů i metodu inscenační. Žáci, kteří absolvují výuku sommelierství jen ve škole, zůstávají většinou na stejné úrovni v znalostech a dovednostech. Žáci nemají hmatatelný zážitek o použitelnosti znalosti sommelierství a tudíž se nikam neposouvají. Úspěšnost žáků,



kteří připravují na soutěže a kteří aktivně soutěží, je daleko vyšší. Žáci jsou motivováni svoji úspěšností v soutěžích a chápou důležitost dobré znalosti sommeliérství pro praktický a profesní život. Sami si vyhledávají informace o vínech, se kterými se setkali při svých praxích a na soukromých brigádách v restauracích. Občas jsem příjemně překvapena, kolik mají znalostí a která vína mají oblíbená. Názorným příkladem je náš bývalý student a nejlepší sommeliér Jan Gottfried, který 3x zvítězil v nejprestižnější soutěži firmy Bohemia sekt, a.s. Trophée Bohemia sekt. V současné době je aktivním sommeliérem v Drážďanech v hotelu. Současně dálkově studuje Mendelovu univerzitu VŠ v Lednici, obor Vinohradnictví a Vinařství. Tím, že žáci vidí příležitost uplatnění v budoucnosti a získání neocenitelných znalostí a dovedností, sami se přihlašují na soutěže a žádají odbornou přípravu pod vedením svého učitele nad rámec vyučovacích hodin.

#### **Část N) Vinný list, náležitost etikety.**

Pro názornost tohoto celku, mám pro žáky fyzickou ukázkou vinného listu i prázdné láhve s etiketami, tzn., že používám metodu názorně demonstrační. Učím žáky, vyhledávat na etiketě důležité informace o vínu a taky rozumět číselným údajům. Někdy rok sklizně není uveden a žáci si musí umět poradit. Naučím je, že rok sklizně najdou v šarži vína. Ta je uvedena na zadní etiketě láhve. Někdy chybí označení zbytkového cukru u vína (suchý, polosuchý, polosladký, sladký) a tady musí žáci použít teoretické znalosti, které získali již dříve. Naučím je vyhledat množství gramů cukru na 1 litr, které je uvedeno na zadní etiketě. Tady ji žáci vytvářejí dovednosti, které později využijí v praxi.

**Obrázek 15 Vinná etiketa**



*Zdroj: DUMY VV\_32\_INOVACE\_NNA\_329 Vytvořila Ivana Prokešová od 1. 7. 2012 – 31. 12. 2012*



## **Část O) Servis vína číšnickým a sommelierským způsobem.**

Konečně se ve výuce posunujeme na ryze praktickou rovinu. Žáci si na hodiny Technika obsluhy nosí pravidelně příručník a číšnický dvupolohový otvírák. V této části jej konečně využijí.

V počáteční fázi metodou slovní a následně metodou názorně demonstrační vysvětlím teoreticky praktický postup při servisu vína. Způsoby servisu vína rozlišujeme dva, a to podle úrovně nabízených služeb a úrovně provozovny, ve které servis provádíme. Každý servis zvlášť vysvětlím, předvedu a upozorním na úskalí při servisu. Zde žáci využijí znalosti a dovednosti ze všech předešlých probraných témat. Dostáváme se konečně k produkčním metodám, kdy žáci získávají praktické pohybové dovednosti, kdy výsledkem je konkrétní výkon – v našem případě servis vína. Praktická činnost v žádném případě neomezuje duševní práci, ale naopak je jejím završením a vyvrcholením, práce hlavou a rukou se ve výuce vzájemně ovlivňují. Proto by veškerá výuka měla zajišťovat vyvážený poměr v činnosti hlavy a rukou, což odpovídá spojení teorie a praxe – v našem případě, spojení znalostí s dovednostmi servírování vína.

Efektivní výuku vidím v práci skupin. Zde je opět použita produkční metoda, kdy žáci napodobují práci číšníka nebo sommeliéra ve skutečném servisu. Místo vína však používají jen vodu. Opakováním servisu si dovednosti fixují a žáci si tak zdokonalují své psychomotorické dovednosti. Ještě vyšší efekt přináší metoda inscenační ze skupiny aktivizujících metod. Podstatou inscenačních metod je sociální učení v modelových situacích, v nichž účastníci edukačního procesu jsou sami aktéry předváděných situací. Jde o simulaci nějaké události, v níž se kombinuje hraní rolí a řešení problému. V našem případě dochází k výrazně vyšší aktivitě žáků ve skupině. Výuka probíhá následovně: žáci utvoří skupiny žáků po 3 – jeden je číšník (sommeliér) a dva jsou jeho hosté. V odborné učebně se rozptýlí a upraví si každá skupina svůj stůl pro hosty a svůj keridon (servírovací stůl) na servis vína. Žáci (hosté) se posadí ke stolu a žák (číšník – sommeliér) si nachystá inventář potřebný ke svému předváděnému servisu. Nachystá si na plato potřebný inventář (tubus s prázdnou láhví vína, talířky na odpad, číšnický otvírák dvupolohový, příručník, skleničky pro hosty a skleničku pro sebe (sommeliéra)). Je-li žák připraven, jde ke svému stolu s hosty a předvádí servis. Žáci (hosté) komunikují a mají různé otázky k prováděnému servisu. Tento nácvik je u žáků

oblíbený, protože se navzájem zkoušejí ze znalostí o víně. Toto praktické cvičení probíhá ve dvouhodinových cyklech. Žáci se střídají v různých pozicích a jsou-li připraveni předvést svůj výkon na známky, pak se o zkoušení přihlásí. V hodinách je sice rušněji, ale i veseleji. Samozřejmě, že jsou skupiny živější a skupiny línější. Záleží to na třídě žáků, na utvořené skupině a na vztazích uvnitř skupiny.

Tato metoda výuky je velmi efektivní, protože žáci se navzájem učí, nenásilně se připravují na reálné situace. Kombinuje se zde hraní rolí a řešení problému, což je pro žáky přínosné, neboť nejen prohlubují osvojené učivo, ale umožňuje také pochopit mezilidské vztahy, a to vlastním jednáním a prožíváním. Z hlediska odborného si žáci formou hry osvojí správný postup při servisu. Při napodobování dochází k trvalé fixaci postupu servisu vína. Z hlediska hodnocení výkonů mám zkušenosti, že žáci po dobu celého svého studia, tento servis ovládají, což se kladně projeví u praktické maturitní zkoušky.

Na konci tematického celku Víno s žáky provádíme skutečné otevírání sektů. Vždy celá skupina najednou pod vedením učitele. Žáci stojí v půlkruhu v odborné učebně, každý žák u svého keridonu (servírovací stolek) a před sebou má svojí skutečnou vychlazenou láhev sektu, 2 talířky, číšnický otvírák, příručník (bílý hygienický ubrousek) a flétnu (sklenička na sekt) nebo degustační skleničku. Teoreticky postup žáci již znají. Před samotným otevíráním ještě jednou celý postup názorně předvedu, tj. používám metodu názorně demonstrační. Zdůrazním hlavně bezpečnost práce při samotném otevírání láhve, protože je známo, že sekt má nejméně 3 – 6 atmosfér v láhvi, to je 2-3násobný tlak než tlak v pneumatice auta. Samotný korek je schopen doletět do vzdálenosti až 52 m. Po instruktáži už přecházíme na metodu dovednostně praktickou (napodobování, manipulování a vytváření dovednosti), kdy společně s žáky sekty otevíráme. Je úplné ticho, protože potřebujeme slyšet, zdali se ozve u každé láhve správný zvuk. Je to jemné zasyčení. Nemělo by se ozvat bouchnutí, protože je to při servisu v restauraci nevhodné. Nebezpečí při otevírání sektu, není jen úraz hostů, ale i demolice restauračního zařízení (světlo, okno) a také následná škoda při vystříknutí obsahu sektu do prostoru. Žáci pracují sice ve skupině, ale každý samostatně sám za sebe. I tato část výuky je pro žáky atraktivní a žáci mezi sebou soutěží, komu se otevření sektu povede nejlépe.

## **Část P) Popis vín a jejich vhodné zařazení v menu.**

Počáteční výuka probíhá frontálně s využitím metody slovní - vysvětlování a přednáška, kdy je potřeba žáky seznámit se základy a vysvětlit význam těchto znalostí. Důležitou odbornou dovedností každého číšníka i sommeliéra je sestavit vhodné menu k dané příležitosti a doplnit pokrmy v menu vhodnými víny. Protože žáci nemohou mít praktické znalosti s degustací vín, pohybují se v teoretické rovině.

Vinař nejlépe ví, jaké víno vyrobil, jaký má potenciál a k jakému pokrmu se nejlépe hodí. Vinař sám, také nejlépe umí vystihnout vůni, barvu a chuť svého vína. Někdy se stává, že doporučení vinařů například při popisu u barvy vína se nedá použít v restauraci či vinárně. Například popis barvy vína s označením růžového vína „Spařený vepř“ či u bílého vína s označením „Koroptví oko“ je přinejmenším úsměvné.

Nicméně žák - sommelier se drží doporučení vinařů. Sám díky svým znalostem doporučí a vhodně do menu doplní správnou chuť vína. Některá spojení pokrmů a vín jsou po staletí neměnná a tradiční. Některá nová spojení se objevují každý den. Žáci si musí pamatovat tato základní spojení. Aperitiv je vždy krátký (do 10 cl) a suchý. Nejvhodnější je Sekt Brut či suché bílé víno. Můžeme, ale hostů nabídnout i zeleninovou šťávu pro rozvinutí chuti. Aperitiv má hosta naladit a připravit k menu, které ho čeká. K jemným pokrmům (kuřecí maso přírodní, přírodně upravené ryby a jemná zelenina) doplňujeme bílé víno, méně aromatické v chuti suché nebo polosuché. Grilované pokrmy se krásně snoubí s růžovými či červenými víny. Prorostlé vepřové maso, maso kořeněné, hovězí maso a zvěřina se snoubí s červeným vínem. Losos se krásně snoubí s růžovým polosuchým vínem. Uzené ryby se krásně snoubí s aromatickými bílými víny. Sýry se můžou kombinovat jak s bílými, tak červenými víny různých chutí. Záleží na druhu sýra. Ke zmrzlině se hodí sekty v chuti demi sec, či doux. Moučníky čokoládové milují červené víno polosladké, sladké a růžové sekty v chuti demi sec – doux.

Při praktické maturitní zkoušce se samozřejmě na teoretické znalosti snoubení pokrmů s víny přihlíží. Často se však při této zkoušce stává (při slavnostní hostině), že víno se úplně nesnoubí s pokrmem. Problém je v tom, že znalosti žáků jsou pouze teoretické.

Teorie je věc jiná, ale v restauracích samozřejmě kuchař i sommeliér při snoubení vín a pokrmů, vše ochutnávají.

Efektivnější metodou pro výuku snoubení pokrmů s vínem by byla pro žáky přímá zkušenost při degustacích pokrmů a vhodných vín, což je ve školní výuce nemožné a to jak z časových důvodů, tak z finančních důvodů. Jiná je situace při školení a výuce dospělých, zde již není zákaz účastníkům školení podávat alkoholické nápoje a účastníci mají chuťové zážitky skutečné.

### **3.4 Metody používané ve 3. ročníku studia**

Ve třetím ročníku se žáci Hotelové školy již orientují v českém vinařství a prakticky zvládají číšnický způsob servisu vína. Několik žáků, kteří jezdí na sommeliérské soutěže, zvládají i způsob sommeliérský.

Edukačním cílem 3. ročníku je seznámit se s vinařstvím v celém světě, aby znalosti nebyly jen regionální a žáci dokázali doporučit a zařadit do menu i světová vína. Časová dotace témata je 22 hodin, kdy by všichni žáci měli zvládnout sommeliérský způsob servisu a měli by umět vhodně doplnit menu světovými víny.

Tematický celek Víno a svět se skládá z těchto částí:

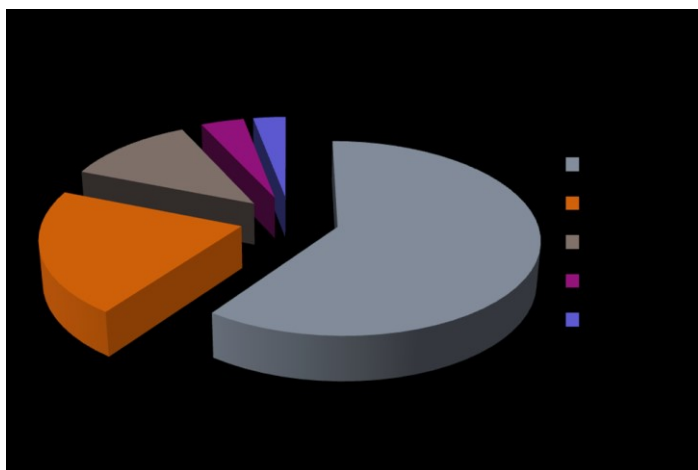
- A. Statistické údaje ze světového vinařství
- B. Balkánská vinařství - Řecko, Kypr
- C. Španělsko, Portugalsko, Itálie
- D. Německo, Rakousko, Lucembursko
- E. Maďarsko, Slovensko
- F. Francie
- G. Turecko, Izrael, Sýrie
- H. Severní a Jižní Amerika
- I. Austrálie a Nový Zéland
- J. Afrika

## Část A) Statistické údaje ze světového vinařství.

Metodou slovní – přednáškou žáky seznámím s údaji o největší rozloze vinných ploch, spotřebě a výrobě vína. Uvedu přehled procentuální osázení vinic na kontinentech a v jednotlivých zemích. Tato metoda není moc efektivní, protože žáci zde nevidí důležitost předávaných informací a zapamatování si údajů je malé. Jiná situace nastává, pokud mám skupinu zapálenou pro dané téma. V tomto případě zvolím metodu heuristickou, kdy zadám problematiku a úkoly ke zjištění. Žáci se více zapojí, využijí webové portály a hledají zajímavosti, které shromažďují, třídí a aktivně s nimi pracují. Díky této efektivnější metodě a vlastnímu zapojení si více zapamatují.

U heuristických metod se učitel snaží žáky získat pro samostatnou učební činnost různými technikami, které mají podporovat objevování, pátrání, hledání – v našem případě snaha o dohledání relevantních informací, seznamování se zajímavými případy a situacemi apod. Tyto strategie a techniky žáky silně motivují, pomáhají jim osvojovat si potřebné vědomosti a dovednosti. Tyto metody je potřeba v počátcích doplnit i jinými metodami, protože žáci ani z časových důvodů nemohou všechno sami zjišťovat a prozkoumávat.

Obrázek 16 Přehled osázení vinařských ploch



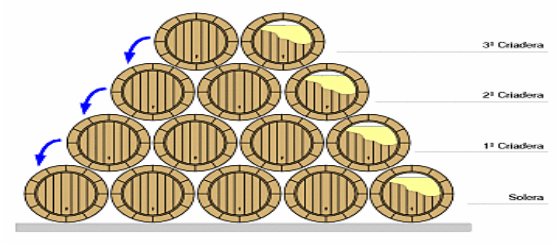
Zdroj: DUMY VV\_32\_INOVACE\_NNA\_461 Vytvořila Ivana Prokešová od 18. 12. 2012 do května 2013.

## Část B – J) Světová vína

Na začátku se žáci seznámí s nejstaršími vinařstvími v daných zemích. Poznajjí typická vína probíraných oblastí a dozví se, jak víno vzniklo. V tomto případě z časových důvodů mohu použít pouze metodu slovní, protože seznamuji žáky s vinařskou historií a základními a nejznámějšími víny těchto zemí. Pro lepší zapamatování následně použiji prezentaci, kde díky obrázkům mají žáci lepší představu o oblasti a je to pro ně názornější. Zde je použita metoda názorně demonstrační.

Za efektivnější metodu výuky považuji přímé ochutnání vzorků vína, protože chuťový vjem a zážitek je nepřenositelná zkušenost a vryje se do paměti. Tuto metodu mohu použít u žáků starších 18-ti let. Při degustaci vín se zaměřím na specifická vína, například u Španělska je to likérové víno Sherry, které se vyrábí speciální metodou Solera. Výkladem s pomocí obrázku vysvětlím složitost výroby tohoto vína.

**Obrázek 17 Metoda výroby Sherry - solera**



*Zdroj: DUMY VV\_32\_INOVACE\_NNA\_465 Vytvořila Ivana Prokešová od 18. 12. 2012 do května 2013*

Získané znalosti z oblasti jednotlivých zemí prověřuji pravidelně každou hodinu písemným testem nebo ústním zkoušením, kdy zjistím úroveň znalostí žáků. Tímto způsobem fixuji znalosti žáků, protože žáci pravidelně na začátku každé hodiny píší dvě otázky z minulé probrané látky a pak ještě v hodině zopakujeme nejdůležitější informace. Zakončením a zpětnou vazbou znalostí z celého tematického celku je pro mě i žáky písemný Didaktický test. Viz příloha č. 3 Didaktický test pro 3. ročník HŠ verze 4.

Ideální metodou získání znalostí z oblasti světových vín by byla virtuální realita, kdy bychom se žáky navštěvovali jednotlivé vinařské oblasti, účastnili se sklizně a výroby vína. Bohužel tato metoda není realizovatelná v běžné škole z důvodů finančních, nedostatečného technického vybavení a z důvodu nízké časové dotace předmětu.

Na konci tematického celku Světová vinařství s žáky osvěžíme zafixované dovednosti při servisu číšnickým způsobem opět ve skupinách po 3 žácích. Ve třetím ročníku často používám a považuji za nejefektivnější metodu výuky skupinovou práci. Při této metodě se posílí duch skupin, ale i celé třídy a žáci se naučí spolu lépe komunikovat. Vzájemnou komunikací žáci fixují znalosti, navzájem se hodnotí a motivují k lepším výsledkům. Skupinová práce je zpestřením výuky a žáci ji mají ve veliké oblibě. Tuto metodu nejčastěji používám při plnění samostatných úkolů, jako je sestavování menu s víny nebo příprava odborných křížovek pro spolužáky. Skupinová práce se nejvíce osvědčila při praktickém nácviku obsluhy hostů, zejména při nácviku servisu vína.

Posledních 5 hodin výuky je věnováno servisu sommeliérským způsobem. Základní rozdíl mezi Číšnickým způsobem a Sommeliérským způsobem je, že číšník víno nekontroluje a nedegustuje u keridonu. Číšník pouze kontroluje láhev vína a vytáhnutý korek, aby odhalil případnou vadu či chorobu servírovaného vína. Sommeliér servírované víno podrobně popisuje a zároveň kromě kontroly korku a láhve, provádí i kontrolu vína. To znamená, že po otevření vína a po kontrole korku, sommeliér cca 5 cl vína naleje do své degustační skleničky a provede kontrolu vizuální, čichovou a chuťovou. Tenhle způsob by měl odhalit jakoukoliv vadu či chorobu vína. Měl by ochránit hosta před nepříjemným zážitkem se špatným vínem. U sommeliérského způsobu servisu použijeme již fixované dovednosti a jen je rozšíříme o kontrolu vína žákem. I zde žáci pracují ve skupině, navzájem konzultují své názory a provádí hodnocení mezi sebou. Tato metoda je velmi efektivní a opět se mi potvrdilo, že chybami se člověk učí. Žáci se snaží na chyby navzájem upozornit, chyby či nedokonalosti rychle odstranit, aby v praxi mohli odvádět výbornou práci. Zpětnou vazbu dostávám často od žáků, kteří měli možnost servis ukázat a použít při svých žákovských odborných praxích. Praxe jsou v okolních hotelech a restauracích, žáci také vyjíždí pravidelně do Karlových Varů do Hotelu Pupp. Někteří žáci absolvují pravidelné měsíční praxe i v příhraničních oblastech Německa, kde žáci obsluhují zákazníky v jejich rodné řeči. Tím, že se žáci pravidelně zúčastňují významných akcí, kdy obsluhují náročné hosty, se mi potvrdilo, že má výuka je efektivní a přináší velmi dobré výsledky.

## 4 DISKUZE

V bakalářské práci jsem na konkrétních vlastních výukových materiálech poukázala na vhodnost využití jednotlivých zvolených výukových strategií v různých částech učebního procesu. Důležité je nalézt správnou metodu výuky, aby bylo dosaženo co nejvyšší efektivity výuky s tím, že žáci se učební látku nejen naučí, ale i pochopí a umí ji i v budoucnosti používat v praxi.

Metody, které jsem v praktické části bakalářské práce popsala a ve výuce používám, jsou přenositelné i v jiných vyučovacích předmětech. Získané zkušenosti si vzájemně s kolegy ve škole pravidelně předáváme na předmětových poradách u podobných předmětů (Technologie přípravy pokrmů, barmanství a baristika). Metody jsou použitelné i v jiných předmětech (ekonomie), což jsem konzultovala s dalšími kolegy ze školy a ti mi potvrdili, že ve svých předmětech volí účinné strategie, aby dosáhli vyšší efektivity.

Někdy je potřeba naplánovanou metodu a formu výuky při hodině aktuálně změnit, protože v předchozí výuce byla použita stejná metoda, ale žáci byli unaveni a jejich pozornost je nyní na velmi nízké úrovni. I mnou dříve používané a efektivní metody jsem musela modifikovat, protože úroveň žáků na naší škole během několika let klesla a také zručnost některých žáků je malá a je potřeba s nimi více pracovat.

V práci se podařilo poukázat na to, že teoreticky popsané metody jsou využitelné v praxi při výuce. V některých vyučovacích předmětech je potřeba teoretický popis metody upravit na konkrétní podmínky vyučovaného předmětu s ohledem na dosažení stanoveného cíle a také je potřeba přihlídnout ke schopnostem a úrovni žáků včetně aktuálního klimatu třídy.



## 5 ZÁVĚR

Primárním cílem práce je na základě konkrétních vlastních výukových materiálů a na základě zkušeností s jejich využíváním posoudit vhodnost využití jednotlivých zvolených výukových strategií v různých částech učebního procesu. Sekundárním cílem práce je poukázat na efektivitu použitých metod.

Teoretická část bakalářské práce je zaměřena na vysvětlení pojmu výuka a výukové cíle. Cílem výuky je nejen získání teoretických znalostí, ale výuka by neměla být odtržena od reálného života. Žák musí pochopit, proč se učit a probírání určitého učiva musí mít pro žáky smysl. Důležité je to, aby si žák uměl co nejvíce získaných informací vztáhnout k reálnému životu a uměl znalosti a dovednosti používat v běžném životě. Následně se práce zabývá teorií výukových strategií a efektivitou výuky včetně faktorů, které působí na efektivitu. Výukovými strategiemi jsou myšleny učitelem promyšlené postupy, plány a záměry učitele, které učitel realizuje prostřednictvím konkrétních výukových metod. Proto je teoretická část doplněna přehledem výukových metod, které se používají při výuce na školách, a v závěru krátce zmiňuje volbu výukových metod.

Praktická část práce ukazuje použití výukových metod v jednotlivých ročnících u konkrétního odborného předmětu vybrané školy. Vzhledem k tomu, že jde o odborný předmět hotelové školy, tak žáci prvních ročníků mají na počátku studia předmětu minimální znalosti a není tudíž možné aktivovat jejich dosavadní znalosti. Z tohoto důvodu je potřeba žáky v počátcích seznámit s pojmy a základním vybavením, se kterým se budou setkávat a budou používat i v dalších ročnících a také při práci číšníka. Proto je v prvním ročníku studia používána často metoda slovní, konkrétně vyprávění, vysvětlování a přednáška. Protože jde o metody, které jsou málo účinné (dle výzkumů je procento zapamatovatelnosti jen 5-10%) a žáky zpravidla moc nebaví, je výuka často doplňována metodami názorně demonstračními – práce s obrazem, práce s textem, kdy je dle provedených výzkumů vyšší procento zapamatovatelnosti (20%), což se ukázalo i na výsledcích zkoušení žáků u tohoto předmětu. U nového učiva jde o metody, kdy žáci jsou zpravidla pasivní a proto je potřeba žáky aktivovat. Proto dochází k pravidelnému opakování učiva, a to nejen formou zkoušení či písemných testů, ale také soutěžemi či vzájemným srovnáváním mezi žáky navzájem, tj. diskusemi ve skupinách, kdy je

účinnost zapamatování již 50%. Výuka tohoto předmětu je vhodně doplněna metodami názorně demonstračními, kdy cílem je seznámit se s jednotlivými druhy inventáře a také nácvik používání jednotlivých předmětů. Zde je efektivita výuky již vyšší, protože žáci nejen poslouchají či se dívají, ale také jednotlivé předměty používají, tj. provádějí praktická cvičení a zde je již procento zapamatovatelnosti 70%. Ještě vyšší efekt přináší pravidelný nácvik používání inventáře nejen ve škole při výuce, ale také v domácím prostředí.

I ve druhém ročníku jsou používány metody slovní a názorně demonstrační, kdy žáci získávají podrobnější znalosti o víně. Pro lepší zapamatovatelnost jsou často používány obrázky, prezentace či vhodná slovní spojení. Prezentace považuji za nedílnou součást výukového procesu. Je to určité oživení výuky, metodou názorně demonstrační žákům přiblížím učivo a tím se zvyšuje efektivita výuky. Dle Dalovy pyramidy je již po 14 dnech účinnost zapamatování 50%, pokud žáci informace slyší a vidí, zatímco jen 30%, pokud informaci jen slyší. Ke každému tématu mám v počítači zpracované prezentace (DUMY – digitální učební materiály). DUMY jsou vzdělávací materiály, které byly zpracovány v rámci projektu „EU peníze středním školám“ – OPVK 1.5. Registrační číslo projektu: CZ.1.07/1.5.00/34.0528. Název projektu je „ICT ve výuce“, materiály jsem zpracovávala sama v době od července 2012 až do května 2013 a od této doby je používám, protože s jejich pomocí je výuka efektivnější. Ovšem pravdou je, že ne vždy je na počítačové prezentace čas a chuť ze strany žáků. Vždy přihlížím k pozornosti žáků a k jejich únavě z důvodu použití prezentací v předchozích předmětech. Někdy by se při výuce daly použít i jiné pomůcky – např. u vad vín, kdy by názornost vad vín byla vysoká a účinnost zapamatování velmi efektivní – dle provedených výzkumů je účinnost praktických cvičení až 70%. Protože však z finančních důvodů nelze některé pomůcky do škol pořídit, je potřeba vymýšlet náhrady a hledat podobné pomůcky. Pokud se zapojí do hledání pomůcek i žáci, pak se účinnost ještě zvyšuje, protože žáci kooperují, o problematice mluví a navzájem si vysvětlují. Ve druhém ročníku je věnováno pouze 5 hodin praktickému nácviku servisu vína. Hned na počátku je nutné vysvětlit výukový cíl. Pokud ho žáci pochopí a vezmou za svůj, kdy si uvědomí, že pokud budou schopní, pak budou také v životě úspěšní, jejich aktivita je vyšší a efektivita výuky se výrazně zvyšuje už jen tím, že někteří žáci se sami hlásí na soutěže a ve svém volném čase se pod vedením učitele na soutěž

připravují. Získané znalosti a dovednosti pak využijí i v budoucnosti ve svém zaměstnání.

Třetí ročník již rozšiřuje znalosti o vínech o vína světová. I zde jsou používány již dříve zmíněné metody, žáci si průběžně fixují znalosti a dovednosti z předchozích ročníků. Také v této fázi výuky je opakování důležité pro zvýšení její efektivity. Zde je již možno aktivovat již dříve získané znalosti. Ve třetím ročníku častěji používám produkční metody, kdy žáci získávají a hlavně procvičují praktické pohybové dovednosti, kdy výsledkem je konkrétní výkon – v našem případě servis vína. Efektivní výuku vidím v práci skupin, kdy dle výzkumu je vyučování ostatních z hlediska zapamatovatelnosti na hodnotě 90%. Opět je použita produkční metoda, kdy žáci napodobují práci číšníka nebo sommeliéra ve skutečném servisu a své výkony navzájem hodnotí, případně mezi sebou opravují chyby. I dle Dalovy pyramidy je efektivnost 90% v případě toho, že žáci nejen řekli a také udělali. Ještě vyšší efekt přináší metoda inscenační ze skupiny aktivizujících metod. Jde o simulaci nějaké situace, v níž se kombinuje hraní rolí a řešení problému. V našem případě dochází k výrazně vyšší aktivitě žáků ve skupině, kdy mají za úkol obsloužit hosta dle jeho požadavku. Výuka probíhá ve skupinách po třech - jeden je číšník (sommeliér) a dva jsou jeho hosté. Žák sommeliér obsluhuje u svého stolu 2 hosty a předvádí servis, jeho 2 spolužáci jeho výkon hodnotí a opravují chyby. Zde jsou žáci velmi aktivní, výuka je baví a tudíž i výkon je výrazně vyšší.

Závěrem je potřeba si uvědomit, že v každém případě je potřeba, aby byl učitel vždy na výuku připraven a uměl žáky zaujmout. Pro zdárný průběh výuky je důležité, aby žáci pochopili výukové cíle a přijali je také za své. K tomu je potřeba vysvětlit smysl učiva a také přenést zodpovědnost ze strany školy, potažmo učitele na žáky a jejich rodiče. Žáci nebo jejich zákonní zástupci by také měli nést zodpovědnost za výsledky, protože sebevětší snaha učitele nestačí. Učitelé mohou používat různé strategie výuky a různé metody výuky, ale je potřeba žáky motivovat. Výuka musí být srozumitelná, odpovídat věku, schopnostem i sociálním podmínkám žáků. I sebelepší příprava často neznamena efektivitu výuky. Učitel může být velmi dobře připraven, ale třídní klima neumožní použít zvolenou metodu výuky, pak musí učitel improvizovat, aby výuka přinesla výsledky. Důležité je uvědomit si to, že cílem výuky je nejen získání znalostí a

dovedností, ale také připravit žáky pro praktický život. V běžném životě uspěje jen ten, kdo má nejen znalosti, ale také ten, kdo je samostatný a zodpovědný.

## 6 SEZNAM POUŽITÝCH ZDROJŮ

AMBROSI, Hans a Ingo SWOBODA. *Jak správně vychutnat víno: škola degustátorského umění*. Praha: Knižní klub, 2001. ISBN 80-242-0642-0.

BENDL, Stanislav a Anna KUCHARSKÁ. *Kapitoly ze školní pedagogiky a školní psychologie: skripta pro studenty vykonávající pedagogickou praxi*. V Praze: Univerzita Karlova, Pedagogická fakulta, 2008. ISBN 978-80-7290-366-5.

ČERVENKOVÁ, Iva. *Výukové metody a organizace vyučování*. Ostrava, 2013. Studijní opora. Ostravská univerzita v Ostravě. Vedoucí práce PhDr. Mgr. Martin Kaleja, Ph.D.. ISBN 978-80-7464-238-8

DALE, E. Methods for Analyzing the Content of Motion Pictures. *Journal of Ed.Sociology* 6, 1932; DALE, E. *Audio-Visual Methods in Teaching*. New York, The Dryden Press, 1946.

DOMINÉ, André a Eckhard SUPP. *Víno*. Praha: Slovart, 2005. ISBN 80-720-9347-9.

JANIŠ, Kamil, Pavel VACEK a Blahoslav KRAUS. *Vybrané kapitoly z pedagogiky*. Hradec Králové: Gaudeamus, 1998. ISBN 80-704-1890-7.

KALHOUS, Zdeněk. *Školní didaktika*. Vyd. 1. Praha: Portál, 2002. ISBN 80-717-8253-X.

KALHOUS, Zdeněk. *Základy školní didaktiky*. 1. vyd. Olomouc: Vydavatelství Univerzity Palackého, 1995. ISBN 80-706-7546-2.

KALHOUS, Zdeněk a Otto OBST. *Školní didaktika*. Vyd. 2. Praha: Portál, 2009. ISBN 978-80-7367-571-4.

KAŠPAROVÁ, Jana, Karel STARÝ a Gabriela ŠUMAVSKÁ. *Výukové strategie v praxi pilotních odborných škol*. Praha: Národní ústav pro vzdělávání, školské poradenské zařízení a zařízení pro další vzdělávání pedagogických pracovníků, 2011. ISBN 978-80-87063-42-2.

KRAUS, Vilém. *Réva a víno v Čechách a na Moravě*. Praha: Radix, 1999. Tradice a současnost (Radix). ISBN 80-860-3123-3.

MAŇÁK, Josef. *Nárys didaktiky*. 1. vyd. Brno: Masarykova univerzita, 1990. ISBN 80-210-0210-7.

MAŇÁK, Josef a Vlastimil ŠVEC. *Výukové metody*. Brno: Paido, 2003. ISBN 80-731-5039-5.

LERNER, I. J. Didaktické základy metod výuky. Praha : SPN, 1986.

MOJŽÍŠEK, L. *Vyučovací metody*. Praha : SPN, 1975.

PODLAHOVÁ, Libuše. *První kroky učitele*. Vyd. 1. Praha: Triton, 2004. První pomoc pro pedagogy. ISBN 80-725-4474-8.

PRIEWE, Jens. *Vína Nového světa: Argentina, Chile, Jižní Afrika, Kalifornie, Austrálie, Nový Zéland*. V Praze: Knižní klub, 2003. ISBN 80-242-0981-0.

PRIEWE, Jens. *Víno: praktická škola*. Praha: Knižní klub, 2001. ISBN 80-242-0695-1.

PRŮCHA, J., WALTEROVÁ, E., MAREŠ, J. a kol. *Pedagogický slovník*. 4. vyd. Praha: Portál, 2003. ISBN 80-7178-722-8.

SKALKOVÁ, Jarmila. *Obecná didaktika: vyučovací proces, učivo a jeho výběr, metody, organizační formy vyučování*. Praha: Grada, 2007. Pedagogika (Grada). ISBN 978-80-247-1821-7.

STARÝ, Karel. *Efektivní výukové strategie*. Praha, 2006. Disertační práce. Univerzita Karlova v Praze, Pedagogická fakulta. Vedoucí práce Doc. PhDr. Eliška Walterová, CSc.

ŠEVČÍK, Libor a Ivo DVOŘÁK. *Sommelierství: umění podávat víno : hledání pravdy o víně*. Praha: Grada, 2002. ISBN 80-247-0188-X.

VALIŠOVÁ, Alena, Hana KASÍKOVÁ a Miroslav BUREŠ. *Pedagogika pro učitele*. 2., rozš. a aktualiz. vyd. Praha: Grada, 2011. Pedagogika (Grada). ISBN 978-80-247-3357-9.

ZORMANOVÁ, Lucie. *Výukové metody v pedagogice: tradiční a inovativní metody, transmisivní a konstruktivistické pojetí výuky, klasifikace výukových metod*. Vyd. 1. Praha: Grada, 2012. Pedagogika (Grada). ISBN 978-80-247-4100-0.

#### Internetové zdroje:

STARÝ, Karel. *Efektivní výukové strategie* [online]. Praha, 2006 [cit. 2016-10-22]. Dostupné z: <https://is.cuni.cz/webapps/zzp/detail/148908/>. Disertační práce. Univerzita Karlova v Praze. Vedoucí práce Doc. PhDr. Eliška Walterová, CSc.

STARÝ, Karel. *Efektivní výukové strategie*. [online]. 2012 [cit. 2016-10-23] *Clanky.rvp.cz › Modul články › Odborné vzdělávání*.

WALBERG a H. J. PAIK. *Efektivní vzdělávací strategie* [online]. 2010. [cit. 2016-10-22]. Dostupné z: on-line v českém překladu na [www.ibe.unesco.org](http://www.ibe.unesco.org)

*Výukové strategie v praxi pilotních škol* [online]. [cit. 2016-10-22]. Dostupné z: [http://www.nuov.cz/uploads/KURIKULUM/vyukove\\_strategie\\_na\\_web.pdf](http://www.nuov.cz/uploads/KURIKULUM/vyukove_strategie_na_web.pdf)

*Výukové metody* [online]. [cit. 2016-10-22]. Dostupné z: <http://projekty.osu.cz/svp/opory/pdf-cervenkova-vyukove-metody-a-organizace-vyucovani.pdf>

## 7 SEZNAM OBRÁZKŮ

Obrázek 1 Daleova pyramida .....	15
Obrázek 2 Vztah smysluplného učení a fázemi učebního procesu.....	16
Obrázek 3 Přiřazení výukových strategií.....	17
Obrázek 4 Rostlina révy vinné a vinný hrozen.....	28
Obrázek 5 Mapa vinařských ploch v ČR po roce 2004 .....	28
Obrázek 6 Ukázka pojmové mapy.....	29
Obrázek 7 Graf osázení vinných odrůd v ČR.....	31
Obrázek 8 Schéma výroby bílého a červeného vína.....	32
Obrázek 9 Druhy likérových vín .....	33
Obrázek 10 Schéma výroby šumivých vín a champagne .....	34
Obrázek 11 Ukázka správného skladování vína mimo vinný sklep .....	35
Obrázek 12 Vada Vinný kámen.....	37
Obrázek 13 Dekantační karafy a degustační misky.....	38
Obrázek 14 Sommelier při práci.....	39
Obrázek 15 Vinná etiketa .....	40
Obrázek 16 Přehled osázení vinařských ploch .....	45
Obrázek 17 Metoda výroby Sherry - solera.....	46

## **8 SEZNAM PŘÍLOH**

Příloha č. 1 Pojmová mapa Dělení vína dle různých hledisek

Příloha č. 2 Odborné výrazy

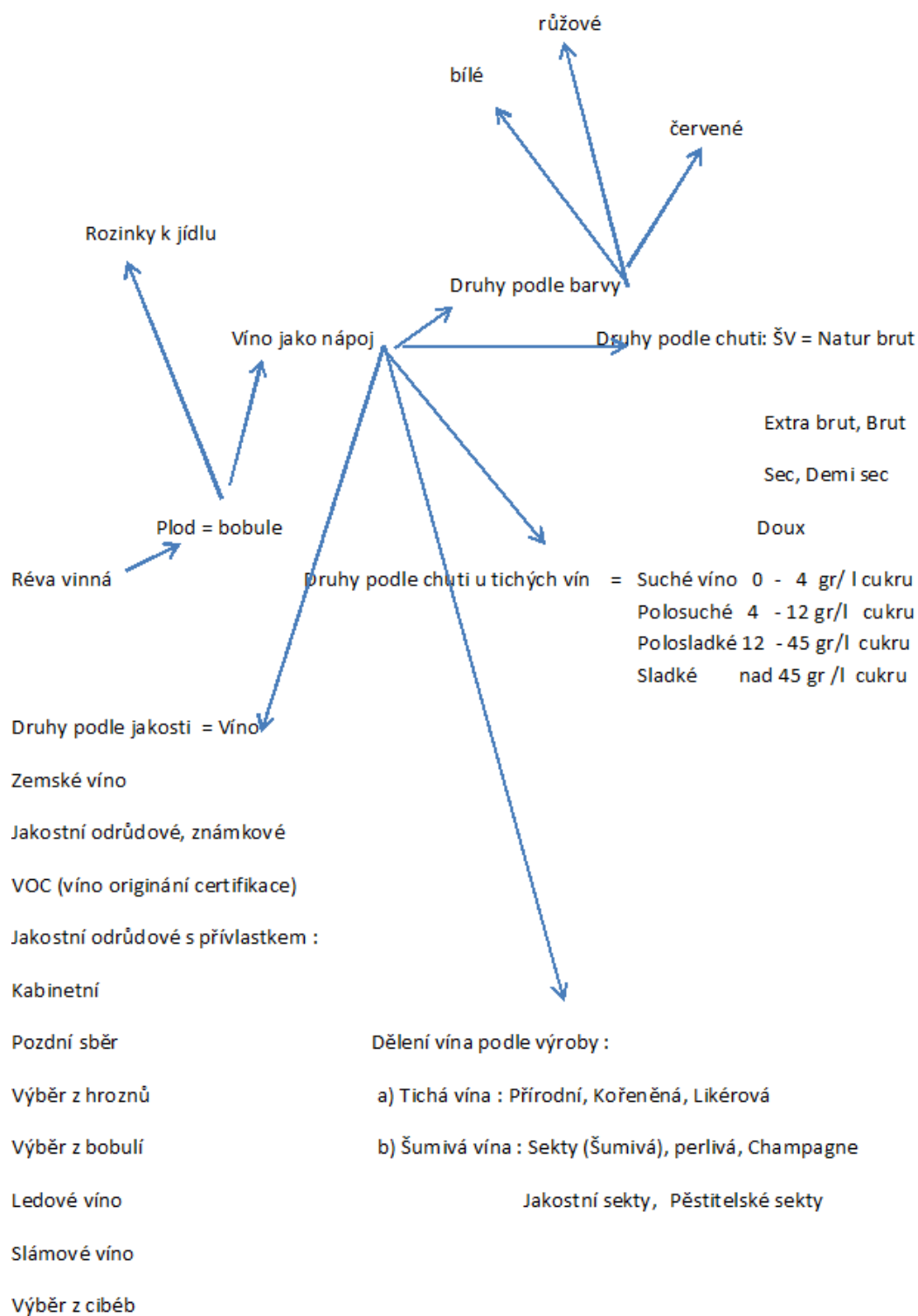
Příloha č. 3 Didaktický test pro tematický celek Víno

Příloha č. 4 Didaktický test pro tematický celek Světová vinařství



## Příloha č. 1 Pojmová mapa Dělení vína dle různých hledisek

### POJMOVÁ MAPA DĚLENÍ VÍN



## Příloha č. 2 Odborné výrazy

### Odborné výrazy k tématu VÍNO

<b>Agrafa</b>	kovová spona zajišťující korkovou zátku před vystřelením (u šumivého vína)
<b>Adstringence</b>	svravost v chuti vína
<b>Ambaláž (Adjustáž)</b>	celkový obal - balení vína (lahve, korek, kapsle)
<b>Aperitiv</b>	nápoj podávaný před jídlem, který má povzbudit chuť k jídlu.
<b>Aroma</b>	aromatické a buketní látky - přírodní látky obsažené ve víně mají svůj projev, který zachytí naše smysly - čich a chuť.
<b>Bag-in-box</b>	speciální box (krabice s vakem uvnitř) s integrovaným ventilem. Obal je absolutně hygienický a víno uvnitř nepřichází do styku s okolní atmosférou. Pružný vak uvnitř postupně smršťuje, tak jak je přes ventil víno odpouštěno.
<b>Blanc de Blanc</b>	bílé víno vyrobené z bílých odrůd
<b>Blanc de Noir</b>	bílé víno vyrobeno z modrých odrůd
<b>Barrique</b>	dubový sud o velikosti 225 l užívaný původně ve francouzském vinařském regionu Bordeaux ke zrání červených vín. Dnes rozšířen po celém světě nejen ke zrání, ale i k vyluhování zvláštních aromatických látek z dubu.
<b>Bariková vína</b>	vína která zrála a ležela v barr.sudech.....kouřová a vanilková vůně
<b>Barvička</b>	modrá odrůda přidávaná buď v povoleném množství do jakostních a přívlastkových červených vín nebo do červených cuvée pro dosažení hlubší barvy (např. Neronet). Vína z těchto odrůd mají až rudočermou inkoustovou barvu.
<b>Bobule</b>	bobule tvoří hrozen (kulička hroznového vína), skládá se slupky, dřene a peciček
<b>Buket</b>	souhrn vůní vzniklých při ležení vína v sudech a láhvích.
<b>Burčák</b>	částečně prokvašený hroznový mošt, bílý i červený, v podstatě meziprodukt při výrobě vína
<b>Cibéba</b>	uschlá bobule vína napadená ušlechtilou plísní šedou Botrytis cinerea
<b>Cuvée</b>	francouzské označení pro víno, které bylo sceleeno (smícháno) z vín různých odrůd.
<b>Enologie</b>	nauka o vínu
<b>Degoržování</b>	odstranění usazených kvasinek, kalů z láhve, při výrobě sektu nebo šumivého vína
<b>Degustace</b>	ochutnávání vína za účelem posouzení jeho kvality a vlastností
<b>Degustační miska</b>	speciální miska ze stříbra nebo nerez, používaná k degustaci zejména Tastingu v Burgundsku. Dno je vypouklé a různě zdobené, což umožňuje posoudit sílu a odstín barvy v rozličných úhlech světla. Vypoukliny přispívají také k lepšímu uvolňování aromatických látek. Výhodou degustační misky je, že k posouzení vína malé množství, zbytky není třeba odlévat. Mezi jednotlivými vzorky je lépe misku vyplachovat následujícím vínem, protože kapky vody by mohly ovlivnit posuzované víno. Další výhodou degustační misky je to, že je malá, nerozbitná a degustátor ji používá jako svou osobní kapesní pomůcku.
<b>Dekantace</b>	přelévání vína do karafy z důvodu provzdušnění a zbavení kalu
<b>Dekantační karafa</b>	skleněná nádoba baňatého tvaru se zúženým hrdlem,
<b>Depot</b>	usedlina, kal vysrážený ze zrajícího vína
<b>Digestiv</b>	nápoj, který se podává na závěr menu a má podpořit trávení
<b>Dosázní likér</b>	produkt složený většinou z vína, cukru a vínného destilátu. Přidává se do láhve při výrobě šumivého vína po skončení druhotného kvašení. Jeho účelem je doladění správných chuťových vlastností a doplnění lahve po odstranění uhynulých kvasinek.
<b>Drop-stop</b>	nástroj, který se vkládá do hrdla a zabráňuje odkapávání vína při nalévání
<b>Enologie</b>	nauka o vínu
<b>Etiketa – viněta</b>	nálepka na lahev vína s povinnými údaji předepsanými zákonem nebo s dalšími údaji
<b>Frapování</b>	ochlazování (vína, sklenic ...)

<b>Fortifikace</b>	obohacení vína přidáním alkoholu (vinného destilátu) nebo zahuštěného moštu. Proslulá originální vína jako sherry, portské, madeira, marsala a malaga jsou fortifikována právě tímto způsobem.
<b>Hlava</b>	jeden „strom“ vinné révy
<b>Hrozen</b>	plodnost révy vinné, skládá se ze stopky, třapiny a bobulí
<b>Hybrid</b>	kříženec vín
<b>Icekýbl</b>	nádoba na led, slouží k zachování teploty šumivých vín
<b>Keg</b>	nerezová nádoba 20-25l vhodná k přepravě
<b>Keykeg</b>	jednorázový moderní keg, recyklovatelný, papírový kartón a fóliový vak, 1kg váha
<b>Korek – druhy</b>	kůra korkového dubu se používá ve vinařství od 16. století. Monopoli zemí pěstující korkový dub je Portugalsko. Důležitou vlastností, která může negativně ovlivnit jakost vína, je především jejich poréznost. Délka dobré korkové zátky by měla být nejméně 4,5 cm. Korkové zátky jsou v poslední době nahrazovány inertními plastovými zátkami, jejichž výhodou je zcela neutrální vliv na víno v lahvi.
<b>Košťář</b>	Skleněná násoska na odebrání vína ze sudu, která je různě tvarovaná.
<b>Lahvová zralost</b>	po naplnění do lahvi začíná víno další život - doba zrání v lahvi. Podle odrůdy, způsobu ošetření vinic, způsobu vinifikace, kvality vína a skladovacích podmínek víno zraje a jeho kvalita se buď zvyšuje nebo snižuje - hovoříme též o archivačním potenciálu.
<b>Matolina</b>	části hroznů (třapiny, stopky a slupky), které zůstanou po vylisování
<b>Mošt</b>	čistá šťáva z hroznů připravená ke kvašení
<b>Panenské víno</b>	vyrobena z první sklizně hroznů nově vysazeného vinohradu
<b>Rmut</b>	rozdrcené hrozny, buď předem odzmeněné nebo neodzmeněné
<b>Sabráž</b>	sekání sektů
<b>Samotok</b>	mošt získaný samospádem, nebylo použito tlaku – lisování
<b>Sírka</b>	označení pro obsah sirovodíku ve víně (zápach po zkažených vejcích)
<b>Scelování vín</b>	(kupáž) mísení dvou nebo více odrůdových vín, za účelem zlepšení kvality a charakteru vína
<b>Školení vína</b>	technologické operace vedoucí k požadované jakosti a stabilitě vína
<b>Sommeliér</b>	gastronomický odborník na víno, nápoje a kombinaci pokrmů a nápojů
<b>Střík</b>	víno smíchané se sodovkou (vodou)
<b>Šámbrování</b>	oteplování – ohřívání (vína na pokojovou teplotu)
<b>Tanin</b>	jedna ze složek tříslovin u ČV – působí svíravým pocitem v ústech
<b>Termokapsle</b>	plastová nebo kovová ochrana hrdla láhve a korkové nebo plastové zátky.
<b>Tirážní směs</b>	směs cukru a kvasinek – přidáváme na začátku výroby u ŠV
<b>Třapina</b>	stopka hroznového vína, vlastně „stromček“ který zbyde z hroznů
<b>Tříslovina – tanin</b>	látky, které způsobují trpkou, až svíravou chuť na kořeni jazyka buď přírodní obsažené ve víně (bobulích) nebo podobné látky přecházející do školeného vína z dřevěných sudů.
<b>Tubus</b>	plastová dvouplášťová nádoba k zachování teploty vína
<b>Zbytkový cukr</b>	je obsah cukru ve víně, který neprokvasil v alkohol
<b>Želatina</b>	látka používaná při výrobě vína k čiření

## Test písemný pro 2.ročník HŠ - 3 verze

Jméno a příjmení:

Třída:

Počet dosažených bodů:

- 1/ Které odrůdy nepatří mezi modré :
- a) Neronet, Ariana
  - b) Tramín červený, Veltlínské červené rané
  - c) Merlot, Dornfelder
- 2/ Uveď rozdělení a označení vinařských ploch u nás po vstupu ČR do EU.
- 3/ Uveď kategorie u šumivých vín dle zbytkového cukru i s vysvětlením chuti:
- 4/ Kdy vznikla Asociace sommeliérů České republiky?
- a) v roce 1994
  - b) v roce 1996
  - c) v roce 1997

5/ Doplňte význam:

AGRAFA	
APERITIV	
ADSTRIGENCE	
FRAPOVÁNÍ	
DOSÁŽNÍ LIKÉR	
CUVEÉ	
BAG IN BOX	
CIBÉBA	
BARRIQUE	
DEKANTACE	
DROP STOP	
BRUT	
AMBALÁŽ=ADJUSTÁŠ	
KEYKEG	
SAMOTOK	
DEPO	
TANIN	
HYBRID	

- 6/ Humidor je:
- a) nádoba na uchování vzácných vín
  - b) schránka na doutníky
  - c) optický přístroj k měření cukru v moštu.
- 7/ Uveď nejrozšířenější odrůdy MO pěstovaného :
- a) u nás .....
  - b) ve světě .....  
( doplň název odrůdy).
- 8/ Jak správně skladujeme víno? (4 podmínky uveď)
- 9/ André je hybrid (kříženec) těchto odrůd:
- a) Syrah a Airén
  - b) Svatovařínecké a Frankovka
  - c) Svatovařínecké a Rulandské modré
- 10/ Vyjmenuj 12 modrých odrůd:
- 11/ Uveď funkce sommeliera (6x):
- 12/ Kdo je prezidentem Asociace sommelierů ČR? (ASČ)
- 13/ Vyjmenuj vady vína (5)- uveď jak se projevuje a zda je víno prodejné.
- 14/ Vyjmenuj vína rozdělení dle jakosti + uveď stupně normalizovaného moštoměru:

**15/** Záklopka neboli termokapsle je:

- a) "čepička" na hrdle láhve
- b) drátěný košíček u ŠV
- c) vinařský teploměr

**16/** Vyjmenuj 15 odrůd bílých:

**17/** Vysvětli rozdíly mezi ŠV, šampaňským a perlivým vínem.

**18/** Jak získáme červenou barvu u ČV?

- a) dobarvením moštu v konečné fázi výroby
- b) dobarvením rmutu při začáteční fázi výroby před lisováním
- c) na počátku výroby nakvašením rmutu před lisováním

**19/** Co znamená ve vinařské terminologii burčák?

- a) vylisovaná šťáva z hroznů vína
- b) rozdrčené vinné hrozny
- c) meziprodukt kvašení vína má okrovou barvu a maximálně 5% alkoholu

**20/** Co znamená ve vinařské terminologii dekantace?

- a) speciální otevírání vína při banketech
- b) provzdušňování vína a odstraňování případných kalů
- c) je částečná úprava teploty a provzdušňování vína

**21/** Co znamená ve vinařské terminologii hlava?

- a) je to název pro 1 rostlinu vinné révy
- b) je to název pro 1 hrozen vinné révy
- c) je to název pro 1 hlavní rostlinu vinohradu

**22/** Co znamená ve vinařské terminologii třapina?

- a) je to název pro 1 rostlinu vinné révy
- b) je to název pro 1 hrozen vinné révy
- c) je to název pro 1 hrozen vinné révy bez bobulí

**23/** Vysvětli výrobu těchto vín :

- a) kořeněné -
- b) dezertní -
- c) likérové -

\*

**24/ Vyjmenuj 5 názvů šumivých vín - Česká republika.**

**25/ Vyjmenuj 5 názvů známkových českých vín.**

**26/ Vyjmenuj 5 názvů kořeněných vín.**

**27/ Vysvětli rozdíl mezi jakostním odrůdovým a jakostním známkovým vínem.**

**28/ Vysvětli rozdíl mezi vínem slámovým a ledovým.**

**29/ Doplňte význam:**

DEPOT	
DIGESTIV	
DEGUSTACE	
DOMINA	
DĚVÍN	
SOMMELIÉR	
PANENSKÉ VÍNO	
KEY KEG	
MATOLINA	
KOŠTÝŘ	
STRÍK	
TŘÍSLOVINA	
SABRÁŽ	
KERNER	
KOREK	
BLANC DE NOIR	
BARVÍŘKA	
MOŠT	

## Test písemný pro 3.ročník HŠ,CČ - 4.verze

Jméno a příjmení:

Třída:

Počet dosažených bodů:

- 1/ Které odrůdy nepatří mezi modré (ČV):
  - a) Rulandské modré, Cabernet sauvignon
  - b) Tramín červený, Veltlínské červené ranné
  - c) Merlot, Cabernet Franc
- 2/ Uveď rozdělení a označení vinařských ploch u nás po vstupu ČR do EU.
- 3/ Uveď kategorie u Tichých vín dle zbytkového cukru (gr cukru) v ČR ..
- 4/ Kdy vznikla Asociace sommeliérů České republiky?
  - a) v roce 1994
  - b) v roce 1996
  - c) v roce 1997
- 5/ Vyjmenuj 10 modrých odrůd naše i cizí:
- 6/ CUVEÉ znamená:
  - a) směs vín pro výrobu ŠV
  - b) obal celkový na víno
  - c) nauka o vínu.
- 7/ Uveď funkce sommeliéra v restauraci - co má vše na starosti (3x):



**8/ Kdo je prezidentem Asociace sommeliérů ČR? (ASČ)**

**9/ Vyjmenuj vady vína (5)- uveď jak se projevuje a zda je víno prodejné.**

**10/ Vyjmenuj vína rozdělení dle jakosti.**

**11/ Vyber 3 základní odrůdy na výrobu champagne:**

- a) Pinot Meunier, Chenin blanc, Pinot Noir
- b) Chardonay, Pinot Noir, Pinot gris
- c) Pinot Meunier, Chardonay, Pinot Noir

**12/ Doplňte význam:**

RETSINA	
APERITIV	
KORSIKA	
CHAMPAGNE	
CENTRAL VALLEY	
MARBOROUGH	
KANGAROO	
TARAPACCA	
BARRIQUE	
DEKANTACE	
DROP STOP	
BRUT	
dům RUINART	
BORDEAUX	
SOLERA	
DEPO	
TANIN	
VOC	

**13/ Která země má největší vinařské plochy na světě:**

- a) Itálie
- b) Francie
- c) Španělsko

**14/ Humidor je:**

- a) nádoba na uchování vzácných vín
- b) schránka na doutníky
- c) optický přístroj k měření cukru v moštu.

**15/ Uveď nejrozšířenější odrůdy BV pěstovaného :**

- a) u nás
- b) ve světě  
( doplň název odrůdy).

**16/ Jak správně skladujeme víno? (4 podmínky uveď)**

**17/ Eiswein je označení :**

- a) suchého vína v Německu
- b) pozdní sběr z Rakouska
- c) ledové víno v Německu i Rakousku+C410

**18/ Kolik oblastí má Francie?**

- a) 7
- b) 9
- c) 10

**19/ Nejsevernější část Francie je :**

- a) Korsika
- b) Champagne
- c) Cognac

**20/ Vyjmenuj 12 odrůd bílých naše i cizí.**

**21/ Vysvětli rozdíl mezi ŠV a šampaňským? (přesně!)**

**22/ Doplň tabulku:**

<b>Název:</b>	<b>Druh produktu:</b>	<b>Země původu:</b>
Metaxa		
Ruby Port		
Espumantes		
Marsala		
Petrus		
Pinot Meunier		
Commandaria St.John		
Romanee Conti		
Mezcala		
Courvoasier		
Chateauneuf du Pape		
10. putňové tokajské		
Sherry		
Beaujolais Nouveau		
Tanat		
Moet Chandon		
Retsina		
Carmenere		
Mattoni		
Asti Spumante		
Evlan		
Hennessy		
Malbec		

**23/ Jak získáme červenou barvu u ČV?**

- a) dobarvením moštu v konečné fázi výroby
- b) dobarvením rmutu při začáteční fázi výroby před lisováním
- c) na počátku výroby nakvašením rmutu před lisováním

**24/ Amontilado je:**

- a) portské
- b) sherry
- c) kořeněné víno z Kypru

**25/ Comandaria St. John je:**

- a) likérové víno z Kypru
- b) likérové víno z Madeiry
- c) kořeněné víno z Itálie

**26/ Která země produkuje nejvíce korkových zátek?**

- a) Španělsko
- b) Itálie
- c) Portugalsko

**27/ Čím je známá Canada. U kterých vín dosahuje mimořádné kvality?**

- a) u svých vynikajících sektů zn. CAVA
- b) u fortifikovaných vín
- c) u ledových vín

**28/ Beaulois Nouveau (Primeur) A250 je :**

- a) francouzské mladé víno
- b) francouzský cognac
- c) francouzská minerální voda

**29/ Sherry je zástupcem které země?**

- a) Francie
- b) Portugalska
- c) Španělska

**30/ Vyber odrůdu typickou pro Chile:**

- a) Malbec
- b) Carmerre
- c) Gamey

**31/ Vyjmenuj 5 názvů kořeněných vín.**

**32/ Vyjmenuj 5 názvů šumivých vín naše i cizí.**

**33/ Vyjmenuj 5 názvů známkových vín české produkce.**

**34/ Vyjmenuj 5 názvů champagne:**

**35/ Uveď 3 druhy sherry.**

**36/ Kdy se v ČR uvádí na trh první mladé víno roku a jak se jmenuje?**

**37/ Co je KOŠER víno a která země jej převážně produkuje?**

**38/ Odkud je VEGA SICÍLIA? A co to je?**

**39/ Čím je známá italská oblast PIEMONTE?**